



# **EDITAL DE LICITAÇÃO**

# PREGÃO PRESENCIAL RP 010/2019

LEI FEDERAL 10.520/02, LEI 8.666/93. LEI POSTERIORES E DECRETO MUNICIPAL Nº º 52-	COMPLEMENTAR 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES A/2014.
II. ÓRGÃO INTERESSADO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	
III. MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL RP Nº. 010/2019.	IV. PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 059/2019.
V. TIPO DE LICITAÇÃO MENOR PREÇO POR LOTE.	VI. FORMA DE EXECUÇÃO PARCELADA.
VII. CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM.	
PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS AI NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, E, DE MUNICÍPIO DE TUCANO – BAHIA,( LOTES FRA	NTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA LIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DO PROGRAMA EMAIS PROGRAMAS ALIMENTARES DO FNDE, PARA O ACASSADOS DE 01 Á 56, DO PREGÃO PRESENCIAL - 031/2019), CONFORME ESPECIFICADO NO TERMO DE
IX. LOCAL E DATA DO RECEBIMENTO HABILITAÇÃO E INÍCIO DA ABERTURA DOS EN	DAS PROPOSTAS, DOCUMENTOS RELATIVOS À IVELOPES.
DATA: 03/04/2019. HORA: 09 HORAS – HORÁRIO DO ESTADO LOCAL: NA SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO 184, CENTRO, TUCANO/BA.	<b>DA BAHIA.</b> D, SITUADA NA AV. ANTÔNIO CARLOS MAGALHÃES, Nº
X. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
ORÇAMENTÁRIA, QUE SOMENTE SERÁ EXIGID INSTRUMENTO HÁBIL (DECRETO MUNICIPAL N	PREÇOS NÃO É NECESSÁRIO INDICAR A DOTAÇÃO DA PARA A FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO OU OUTRO º 52-A/2014).
XI. PRAZO DE VALIDADE	
A VIGÊNCIA DA ATA DO REGISTRO DE PREÇO SUA ASSINATURA.	SERÁ DE 12 (DOZE) MESES CONTADOS A PARTIR DA
XII. LOCAL, HORÁRIO E MEIO DE COMUNICAÇA	ÃO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUCANO-BA, NA ANTÔNIO CARLOS MAGALHÃES, № 184, CENTF	SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, SITUADA NA AV. RO, TUCANO/BA., DAS 08 AS 12 HORAS EM DIA ÚTIL.
PREGOEIRO RESPONSÁVEL, DECRETO Nº 142/	/2017.
BRUNO LU	JIS LIMA DE BRITO





### XIV - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- **14.1**. Somente serão admitidas a participar da licitação as empresas que apresentarem os interessados credenciados, que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste edital e seus anexos e, que pertençam ao ramo de atividade pertinente o objeto licitado.
- 14.2. Não será admitida a participação de empresas em consórcio nesta Licitação.
- **14.3**. Não poderão participar da presente licitação os que estejam suspensos de licitar ou impedidos de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta
- **14.4**. Todos os produtos cotados deverão estar de acordo com as normas técnicas FNDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
- **14.5**. As embalagens não podem apresentar-se violadas, com sinais de rompimento, aberturas ou furos. Devem ter a iden1ficação do produto, nome do fabricante, endereço, CNPJ, prazo de validade, peso líquido, cer1ficado de inspeção quando obrigatório, autorização dos órgãos competentes. Dever estar ausentes qualquer sujidade, parasitas, larvas, insetos, ou seja, isenta de organismos contaminantes.
- **14.6.** Os fornecedores devem indicar em sua proposta a marca do produto que foi cotado, pois o mesmo deverá entregar o produto com a marca que for especificada no ato de julgamento do Pregão.
- **14.7**. As quantidades constantes do anexo I são estimativas, não se obrigando a Administração pela contração na sua totalidade.

#### XV - PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

- **15.1.** O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, as disposições das Leis Federais nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar 123/2006 e 147/2014 e Decreto Municipal Nº 52-A/2014.
- **15.2.** Para o julgamento das propostas e Habilitação, o Pregoeiro poderá utilizar-se de assessoramento técnico específico na área de competência cabível, através de consultas em tempo real e parecer técnico que integrará o processo.

#### **XVI - CREDENCIAMENTO**

- **16.1**. Para fins de credenciamento, a empresa participante deverá enviar um representante munido de documento que o credencie à participação, respondendo este pela representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a cópia autenticada da Carteira de Identidade, bem como de documento que o indica a participar deste procedimento licitatório e que contenha autorização para responder por sua representada (Licitante). A Credencial deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa e deverá vir acompanhada de cópia autenticada de Estatuto, Contrato Social ou Requerimento de empresário. Cada credenciado poderá representar apenas um licitante;
- **16.1.1** Apresentação de cópia autenticada de documento de identificação com foto do representante legal para esta sessão e do contrato social da empresa, sendo que, sua ausência irá penalizar a empresa interessada, no não credenciamento do seu representante.
- **16.1.2** Apresentação obrigatória, sob pena de não credenciamento do representante da Declaração de conhecimento das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Anexo VI).
- **16.2**. Como documento válido de indicação para credenciamento somente será aceito Instrumento Público de Procuração ou Instrumento Particular, outorgando, ao representante, poderes gerais para a prática de todos os atos inerentes ao Pregão, especialmente para formular ofertas e lances de preços, em nome da empresa representada. A procuração deverá vir acompanhada de cópia autenticada de Estatuto, Contrato Social ou Requerimento de empresário;
- **16.3**. Em sendo sócio, proprietário ou dirigente da Licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo estatuto, contrato social ou Requerimento de empresário (e alterações, se houver), no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações, conjuntamente com copia autenticada da Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;





- **16.4**. Em sendo sócio, proprietário ou dirigente da Licitante, deverá apresentar cópia autenticada do estatuto, contrato social ou Requerimento de empresário, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações, conjuntamente com o documento de identidade;
- **16.5**. Não será admitida procuração com poderes gerais que não guardem especificidade com o Certame em referência:
- **16.6.** O licitante ou o seu representante que não se credenciar ou não comprovar seus poderes estará impedido de apresentar lances, formular intenção de recurso ou manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão.
- **16.7.** Os Documentos de Credenciamento e a declaração acima citados serão entregues ao Pregoeiro em mãos, fora dos envelopes A proposta de preços e B Documento de habilitação.
- **16.7.1** As licitantes deverão apresentar todos os documentos para credenciamento de seu representante em original, cópia autenticada em cartório ou pelo Setor de Licitações, em até 01 dia útil, antes da data da sessão, sendo que, documentos não autênticos, em hipótese alguma serão autenticados, durante o credenciamento, e, sua incidência, penalizará no não credenciamento do representante da empresa irregular.
- **16.7.2**. As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem em se beneficiar pela Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, LC 147/2014 e LC 155/2016, deverão apresentar após a fase de credenciamento, Declaração autenticada pelo órgão competente ou documento que comprove seu enquadramento como EPP ou ME.
- **16.7.3** Em caso de não credenciamento do representante da empresa para este certame, seus envelopes serão recebidos e, classificados e analisados, conforme cada fase, sendo que, a empresa ficará sem voz, durante a sessão, não podendo ofertar lances, nem se manifestar sobre qualquer assunto, inclusive, interpor recursos.
- **16.8.** Iniciada a sessão pública do pregão, não cabe desistência da proposta.

#### XVII - PROPOSTA DE PRECOS - ENVELOPE "A"

**17.1.1** A Proposta de Preços deverá ser entregue em envelope lacrado, indevassável e rubricado pelo representante legal da empresa ou por seu mandatário identificado como Proposta de Preços, endereçada o Pregoeiro, com indicação dos elementos constantes dos itens III e VIII deste Edital, além da Razão Social da empresa (modelo abaixo).

#### NOME DA LICITANTE PROPONENTE

Α

PREFEITURA MUNICPAL DE TUCANO/SETOR DE LICITAÇÕES.

ENDEREÇO: NA SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, SITUADA NA AV. ANTÔNIO CARLOS

MAGALHÃES, № 184, CENTRO, TUCANO/BA, DAS 08 AS 12 HORAS EM DIA ÚTIL.

**ENVELOPE A - "PROPOSTA DE PREÇOS"** 

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 063/2019

PREGÃO PRESENCIAL RP/REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2019

- **17.1.2**. A proposta de preços deverá estar em original, em papel timbrado da empresa, datilografada ou digitada apenas no anverso, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.
- 17.1.3. A Proposta deverá conter:
- **17.1.3.1.** As características do objeto de forma clara e precisa, indicando marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e demais dados pertinentes, observadas as especificações constantes do Termo de Referência, (conforme o objeto);





- **17.1.3.2. Preço unitário e total por item**, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência e anexo II.
- **17.1.4**. A proposta apresentada deverá incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela contratada das obrigações.
- **17.1.5.** Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de pagamento à vista, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.
- **17.1.6** A proposta de preços terá prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada no **item X do preâmbulo** para início da sessão pública, facultado, porém, aos proponentes estender tal validade por prazo superior.
- **17.1.7** Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.
- **17.1.8** Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste instrumento, nem propostas com preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.
- 17.1.9 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Instrumento ou que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
- **17.1.10** A formulação da proposta implica para o proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

#### XVIII - HABILITAÇÃO - ENVELOPE "B"

**18.1. O** Envelope B – **HABILITAÇÃO** deverá ser entregue em envelope lacrado, indevassável e rubricado pelo representante legal da empresa ou por seu mandatário identificado como Envelope B – **HABILITAÇÃO**, endereçada o Pregoeiro, com indicação dos elementos constantes dos itens III e VIII deste Edital, além da Razão Social da empresa (modelo abaixo).

#### NOME DA LICITANTE PROPONENTE

PREFEITURA MUNICPAL DE TUCANO/SETOR DE LICITAÇÕES.

ENDEREÇO: NA SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, SITUADA NA AV. ANTÔNIO CARLOS

MAGALHÃES, № 184, CENTRO, TUCANO/BA, DAS 08 AS 12 HORAS EM DIA ÚTIL.

**ENVELOPE B - "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"** 

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 063/2019

PREGÃO PRESENCIAL RP/REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2019

**18.1.1** As licitantes deverão incluir no Envelope B – **HABILITAÇÃO** a seguinte documentação abaixo, que poderá ser apresentada: em original, cópia autenticada em cartório ou pelo Setor de Licitações, em até 01 dia útil, antes da data da sessão, sendo que, documentos não autênticos, em hipótese alguma serão autenticados, durante a sessão, e, sua incidência, inabilitará a empresa irregular, em envelope lacrado, no qual possam ser identificados o nome ou razão social, modalidade, número e data da licitação, além da expressão Habilitação.





#### 18.2. Na habilitação exigir-se-á dos interessados, além dos documentos acima:

**18.2.1.** A **Habilitação Jurídica** será comprovada mediante a apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da documentação pertinente à investidura de seus atuais administradores nos respectivos cargos. Apresentar Certidão simplificada perante a Junta Comercial e Cédula de identidade dos sócios da empresa.

#### 18.2.2. A Regularidade Fiscal será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (municipal ou estadual), relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade com as Fazendas Federal (Certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal conjunta com a Dívida Ativa da União e Seguridade Social), Estadual e Municipal do domicílio ou sede da LICITANTE, bem como declaração de inexistência de débitos municipais expedida pelo do órgão contratante, na forma da Lei Municipal nº 1879/2011, em plena validade;
- d) Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FTGS/CRF, em plena validade;

# 18.2.3. Apresentação de documentos de comprovação dos seguintes cadastros, nas suas validades exigíveis:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php).

# 18.2.4. Da Regularidade Fiscal das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006:

- a) As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- b) Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- c) A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 10.520/2002, especialmente a definida no art.7º.

# 18.3. A Qualificação Econômica Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente lançados no Livro Diário registrado na Junta Comercial do domicílio ou sede da Empresa, que comprovem a situação financeira desta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta. O licitante apresentará, conforme o caso, publicação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial, obrigatoriamente firmados pelo Dirigente/Sócio qualificado para tanto e contador. Em se tratando de empresa nova, apresentar Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta Comercial e com o CRP do contador. A exigência desta alínea se aplica também, para licitantes qualificados como micro ou pequena empresa.





b) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da Pessoa Jurídica, com data de no máximo 30 (trinta) dias da data da sessão da abertura dos envelopes contendo toda a documentação de habilitação.

#### 18.4 A Qualificação Técnica será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características compatíveis com o objeto desta licitação (fornecimento de gêneros alimentícios), por meio da apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídicas de direito público ou privado, neste caso, executadas a qualquer tempo, em papel timbrado da empresa emitente, sendo que, no caso de órgãos públicos, se fazer acompanhar, obrigatoriamente, de comprovação de publicação do contrato em site oficial. Em caso de atestados emitidos por órgãos públicos, os mesmos não serão aceitos apresentados com assinaturas de Pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos de mercadorias e execução de prestação de serviços. Os atestados poderão ser diligenciados de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93.
- b) Comprovação de autorização e licença de funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal, em plena validade;

#### 18.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR PARA FINS DE HABILITAÇÃO:

- **18.5.1**. Declaração de que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei nº. 9854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei conforme o modelo do **Anexo V.**
- **18.5.2**. Declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração Municipal, Estadual e Federal, conforme o modelo do **Anexo VI**.
- **18.5.3**. Cópia autenticada do Alvará de funcionamento expedido pelo domicilio da Licitante e válido para data de abertura do certame.
- **18.5.4** Prova de regularidade com a Justiça Trabalhista), mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em conformidade com a Lei Federal nº 12.440/2011, em plena validade.
- **18.5.5**. A licitante deverá apresentar e seguir todos os anexos deste edital, em cada fase do procedimento, conforme estabelecido, sendo que, o não cumprimento acarretará inabilitação da licitante, salvo a possibilidade de aproveitamento dos atos do licitante.
- **18.5.6**. Se a **licitante** for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a **licitante** for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- PARÁGRAFO ÚNICO A apresentação de declaração falsa pelo licitante acarretará a aplicação da penalidade prevista na letra " 26.2.4" do item 26 Das PENALIDADES, deste edital.
- **18.6**. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada, sendo que, não serão autenticados previamente, nem no momento da sessão.
- 18.6.1 Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos Documentos para Habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, inclusive mediante:
- a) Substituição e apresentação de documentos, ou
- b) Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
- 18.6.2 A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passiveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.





- 18.6.3 A administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- 18.6.4 Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previsto neste Edital, a licitante será habilitada e declara vencedora do certame.
- **PARÁGRAFO PRIMEIRO** Em caso da não apresentação de quaisquer dos documentos referidos nos subitens anteriores ou estando qualquer certidão vencida, o Pregoeiro poderá conceder o prazo de até 30 (trinta) minutos, a fim de que a empresa apresente o referido documento, podendo fazê-lo inclusive via fac-símile, sob pena de inabilitação.
- **PARÁGRAFO SEGUNDO** A concessão do prazo acima citado não ensejará a suspensão da sessão que prosseguirá normalmente com os outros lotes/itens (conforme o caso). Caso a empresa não supra a pendência será inabilitada.
- **18.6.5 -** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **18.6.6** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à microempresa e empresa de pequeno porte que comprovar a sua condição para o caso, na fase de credenciamento, o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, visando a sua habilitação no certame.
- **18.6.7 -** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

#### XIX- PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

### 19 DA SESSÃO DO PREGÃO

- **19.1.** A sessão do pregão será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, sendo recomendável a presença dos participantes 15 (quinze) minutos antes do horário previsto para a sua abertura, e desenvolver-se-á de acordo com o roteiro estabelecido neste Capítulo.
- 19.1.1 O critério de julgamento será o de menor preço por LOTE.
- 197.1.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital;
- **197.1.3 -** Os encargos de natureza tributária, social e parafiscal são de exclusiva responsabilidade da empresa a ser contratada.
- 19.2. Abertura da sessão pelo Pregoeiro, após o que, não mais serão admitidos novos proponentes.
- **19.3.** Identificação e credenciamento de 01 (um) representante por empresa, na forma do item 14.1 deste Edital.
- 19.3.1 Os documentos de credenciamento passarão a compor o processo.
- 19.4. Recolhimento dos envelopes "proposta" e "documentos de habilitação".
- 19.5. Abertura dos envelopes "proposta" e leitura, em voz alta, dos preços cotados.
- **19.6.** Análise, desclassificação das propostas que estejam em desacordo com o solicitado no Edital e classificação das propostas que estejam em consonância com o exigido.





- **19.6.1** Na classificação das propostas, serão considerados, para fins de apuração do menor preço, os custos acessórios e encargos tributários incidentes sobre o preço para os serviços.
- **19.6.2 -** Serão desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexequível ou superfaturados para a Administração.
- **19.6.3 -** As propostas que estiverem com valores inferiores a 30% do valor referencial estabelecido por esta Administração para cada lote, após ampla pesquisa e cotações realizadas de forma idônea, dentro dos trâmites legais e, incoerentes com os praticados pelo mercado, para a execução do objeto do contrato, serão consideradas como inexequíveis pelo Pregoeiro, no ato da análise das propostas dos licitantes.
- **19.6.4 -** O Pregoeiro durante a etapa de lances verbais poderá e deverá interferir desclassificando lances ofertados que considere com preços inexequíveis para cada LOTE.
- **19.6.5 -** As propostas que estiverem com valores superiores a 30% do valor referencial estabelecido por esta Administração, após ampla pesquisa e cotações realizadas de forma idônea, dentro dos trâmites legais, e, incoerentes com os praticados pelo mercado, para a execução do objeto do contrato, serão consideradas como superfaturadas, no ato da análise das propostas dos licitantes.
- 19.7. Indicação dos licitantes que participarão da rodada de lances verbais.
- **19.7.1** Da rodada de lances verbais participará o licitante que ofertar o menor preço e todos os demais cujas propostas de preços situarem-se no limite de até 10% (dez por cento) acima do menor preço.
- **19.7.2** Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, na rodada de lances verbais participarão as empresas ofertantes das 03 (três) melhores propostas, quaisquer que tenham sido os preços oferecidos.
- **19.7.3 -** No caso de empate entre duas ou mais propostas, o Pregoeiro selecionará todas as propostas em condições de igualdade para a etapa competitiva de lances verbais.
- **19.7.4 -** Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita devendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante, visando obter preço melhor e mais vantajoso para a Administração.
- **19.7.5 -** Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá suspender a sessão do pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a 03 (três) dias úteis, para o recebimento de novas propostas.
- 19.8. Rodada de lances verbais será repetida quantas vezes considerar necessário o Pregoeiro.
- **19.8.1** A convocação para a oferta de lances, pelo Pregoeiro, terá como referencial os valores ofertados, iniciando-se com a empresa ofertante do maior preço e finalizando com a ofertante do menor preço, devendo o lance ofertado cobrir o de menor preço. O primeiro lance verbal da sessão deverá cobrir o valor da proposta escrita de menor preço. A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, que definirá a seqüência dos lances seguintes.
- **19.8.2 -** Somente serão admitidos lances verbais cujos valores se situem abaixo do menor valor inicialmente proposto pelo licitante de menor preço, num **porcentual mínimo de 1,0 %** (um por cento), podendo o Pregoeiro flexibilizar este limite, mediante o desenrolar da etapa de lances verbais, conforme a verificação de vantagem e economicidade nos lances a serem ofertados.
- **19.8.3 -** O Pregoeiro poderá estipular o limite de tempo máximo para que os licitantes verbalizem os seus lances, observando que, os estes representantes poderão realizar consultas telefônicas, dentro do tempo estipulado, visando negociar com seus superiores a diminuição do valor do lance a ser oferecido.
- **19.8.4** O licitante que não apresentar seu lance na forma indicada no subitem 19.8.2, quando convocado pelo Pregoeiro, será excluído da etapa de lances verbais e será mantido o último preço apresentado para efeito de ordenação das propostas.





19.8.5 - Ordenamento das empresas por preço após o encerramento dos lances.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Como critério de desempate será dado preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Entende-se por empate, aquelas situações em que a proposta apresentada pela microempresa e empresa de pequeno porte tenha sido até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

- I a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado:
- II não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- III no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- IV Na hipótese da não-contratação nos termos previstos neste subitem, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- V O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- **PARÁGRAFO TERCEIRO** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão; e sendo apresentada proposta inferior ao do menor preço até então apresentado, será a microempresa ou empresa de pequeno porte considerada vencedora do certame.
- **19.8.6** Análise da proposta de menor preço, no que tange à sua aceitabilidade quanto ao objeto e valor, devendo o Pregoeiro decidir motivadamente a respeito.
- 19.8.7 Negociação direta com o proponente de menor cotação, para a obtenção de melhor preço, se for o caso.
- **19.8.8** Verificação das condições de habilitação do licitante que apresentar a proposta de menor preço, passando para a análise da subseqüente, observada a ordem de classificação, caso o primeiro não atenda às exigências editalícias, até a apuração de proposta que corresponda ao exigido.
- **19.8.8.1** Caso não se realize lances verbais, serão verificados a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- 19.8.8.2 As empresas classificadas e vencedoras em 1° (primeiro) lugar, para cada lote, deverão apresentar amostras dos produtos, para os lotes, que tiver vencido, no dia 04 de abril de 2019, das 08 às 12 horas, no Setor de Merenda Escolar, situada na Av. São Félix, n° 130, CEP 48.790-000, Tucano/BA, para análise, aprovação (ou não) e emissão de parecer técnico por servidor designado para análise das amostras.
- 19.8.8.3 O servidor designado irá emitir no prazo de 24 horas o parecer sobre a qualidade e compatibilidade das amostras apresentadas, aprovando-os ou não para consumo, o qual será entregue o Pregoeiro para posterior informação aos licitantes.
- 19.8.8.4 O Pregoeiro marcará a data da nova sessão para informativo de análise de amostras, abertura de habilitação das empresas aprovadas, mediante, cada lote e/ou convocação das empresas seguintes, em caso de não aprovação de amostras das empresas vencedoras.
- 19.8.8.4.1 As empresas classificadas em primeiro lugar, não precisarão apresentar amostra dos itens 05, 08 e 45, mas, deverão, obrigatoriamente, apresentar as amostras dos demais lotes, sendo que os lotes 16, 17, 18, 19, 34, 35, 49 e 56 deveram seguir orientação do 19.8.8.5, para que a Supervisão de Alimentação da Secretaria de Educação inspecione e verifique se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências do Ato Convocatório, e, se estão próprios para consumo de acordo com as Normas Sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e





do Ministério da Agricultura pecuária e Abastecimento, sendo que, após esta análise e aprovação (ou não) o preposto, deste setor, irá realizar a emissão de parecer técnico, definindo as empresas classificadas ou não, para cada lote.

- 19.8.8.5 Referente ao itens de carnes, peixes, frangos e iogurtes, as empresas deverão apresentar a comprovação de registro do estabelecimento produto/fabricante junto ao SIF/Serviço de Inspeção Federal ou/SIE (Serviço de Inspeção Estadual), mediante Declaração, Certificado e/ou Título de registro expedido pelo Órgão Fiscalizador competente, nas áreas de Saúde e Agricultura, devendo indicar o Produto de que se trata o referido documento junto com a proposta.
- 19.8.8.6 As amostras apresentadas para avaliação e seleção do produto serão submetidas a testes necessários para aceitação, conforme a Supervisão de Alimentação da Secretaria de Educação.
- 19.8.8.7 Os produtos deverão ser em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:
- a) Identificação do produto;
- b) marca,
- c) nome e endereco do fabricante,
- d) ingredientes específicos,
- e) tabela nutricional,
- f) orientação sobre o preparo,
- g) data de embalagem,
- h) Número do Lote e/ ou data de validade tempo de vida útil.
- i) peso líquido,
- i) data de fabricação
- I) Etiquetadas com o nome da empresa, o número do Pregão e a que lote pertence
- m) Acompanhados de protocolo apresentado pela empresa
- 19.8.8.8 As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), sendo que, estas amostras serão avaliadas pela Nutricionista, identificando a qualidade e aspecto organoléptico (aroma, sabor, crocância, aspecto após cozimento ou diluição do produto, conforme a necessidade) bem como textura do produto como integrante da preparação para a refeição da alimentação escolar.
- **19.8.8.9 -** Sendo aceitável a oferta, será verificada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, o atendimento das condições habilitatórias deste licitante, com base na documentação apresentada.
- **19.8.8.10 -** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências do Edital, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Edital com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior.
- **19.8.8.11 -** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem ás condições e exigências deste Edital e/ou consignarem preços inexeqüíveis ou superfaturados para a Administração, assim considerados aqueles incoerentes com os praticados pelo mercado, para a execução do objeto do contrato, conforme Anexo I, deste edital.
- **19.8.8.12 -** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital, pelo Pregoeiro, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior.
- 19.8.9 Aclamação do licitante vencedor.
- **19.8.10 -** Vistos e rubricas, pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes das empresas participantes, em todas as propostas, nos documentos de habilitação do vencedor e nos envelopes de habilitação remanescentes.
- **19.8.11** Manifestação dos demais licitantes quanto à intenção de recorrer, devidamente motivada, se houver manifestação positiva nesse sentido.





- 19.8.12 Adjudicação do objeto ao vencedor.
- **19.8.13** Fechamento e assinatura da ata da reunião pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes dos licitantes.
- **19.8.14** Devolução dos envelopes "documentos de habilitação" dos licitantes remanescentes, à exceção dos relativos aos 2º e 3º classificados na ordem crescente dos preços propostos, que ficarão retidos até assinatura do contrato pelo licitante vencedor.
- **19.8.15** No caso da sessão do pregão, em situação excepcional, vier a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda da equipe de apoio e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.
- **19.8.16** O(s) licitante(s) vencedor (es) terá(ão) prazo máximo de **03 (três dias)** úteis a contar da data de adjudicação do objeto, para elaborar as propostas com os novos preços ofertados, após os lances verbais e, entregar o Pregoeiro, os quais farão parte do processo licitatório.

#### 20. - DAS PENALIDADES

**20.1.** – O adjudicatário/contratado sujeitar-se-á, no caso de inadimplemento de suas obrigações, às seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, se for o caso, de acordo com a Lei nº 10.520/2002, em sua atual redação, apurado em processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório constitucional.

#### 20.2. – A CONTRATADA se sujeita às seguintes penalidades:

- a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para quais haja concorrido. b)Multas sobre o valor total atualizado do contrato:
- b1) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, até o trigésimo dia, ou nos prazos parciais das Ordens de Serviços, limitadas a 20% do valor da fatura;
- b2) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso superior a 30 (trinta) dias, limitadas a 20% do valor da fatura.
- b3) Multa de até 30% (trinta por cento) em caso de descumprimento das normas desse edital e o do contrato.
- c) A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;
- d) Suspensão do direito de contratar com o Município de Tucano Bahia pelo período máximo de 05 (cinco) anos nas hipóteses previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo na superior a 02 (dois) anos em situações não previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- f) 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 na alínea anterior.
- g) O valor de cada multa será atualizado monetariamente, caso haja fator de reajustamento de preços vigente no mês em que cessar o motivo que lhe deu origem.
- h) As multas previstas na alínea "b" poderão, a critério da Administração, serem aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, a depender do grau da infração cometida pelo adjudicatário.
- i) Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Prefeitura Municipal de Tucano Bahia.
- j) Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação administrativa à contratada, sob pena de multa.
- I) Esgotados todos os prazos de execução do objeto do contrato que tiverem sido concedidos pela autoridade contratante, a contratada ficará automaticamente impedida de participar de novas licitações enquanto não ressarcir os danos causados à Administração Pública Municipal ou cumprir a obrigação antes assumida, sem prejuízo de outras penalidades.





**20.3.** – A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência do Prefeito Municipal de Tucano - Bahia, as demais penalidades serão de competência do(s) Secretário(s) da(s) Secretaria(s) solicitante(s), no caso em apreço a **Secretaria Municipal de Educação.** 

#### 21. – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

- **21.1.** Decairá do direito de impugnação dos termos do Edital de Pregão, perante a Prefeitura Municipal de Tucano Bahia, aquele que não se manifestar até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e/ou irregularidade que o Licitante considere que o viciaram.
- **21.1.1 -** Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito, endereçados o Pregoeiro e protocolados na COPEL, sendo que, não serão aceitos via e-mail, fac-símile, ou qualquer outro meio eletrônico.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Caberá o Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Rejeitada a petição contra o ato convocatório, caberá recurso a autoridade superior (Secretário Municipal de Educação) no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que decidirá no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

- **21.2.** Apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem anterior, não a caracterizará como recurso, recebendo tratamento de ação administrativa calcada no direito de petição, interposta perante o Pregoeiro que encaminhará no prazo de 05 (cinco) dias à autoridade competente para no prazo de trinta (30) dias, do recebimento, proceder ao julgamento.
- **21.3.** Dos demais atos relacionados com o pregão, o recurso dependerá de manifestação do licitante ao final da sessão pública, fazendo constar em ata a sua intenção de interpor recurso com a síntese das suas razões, sendo-lhe concedido o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentar memoriais relacionados à intenção manifestada, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a contar ao término daquele prazo, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **PARÁGRAFO ÚNICO** Prorroga-se o prazo para o oferecimento de memoriais e contra-razões até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houver expediente ou este for encerrado antes da hora normal.
- **21.3.1 -** Os memoriais deverão ser apresentados por escrito, não serão aceitos via e-mail, fac-símile, ou qualquer outro meio eletrônico.
- **21.3.2 -** Os memoriais serão dirigidos ao Secretário Municipal de Educação (autoridade superior), por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar ou manter sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhando à autoridade superior, em qualquer caso, conjuntamente, o recurso e os autos para decisão a ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento, sob pena de responsabilidade.
- **21.3.3 -** A autoridade superior para decidir o recurso poderá confirmar modificar, anular ou revogar, total ou parcialmente, a decisão recorrida.
- 21.4. A falta de manifestação motivada e imediata importará a preclusão do direito de recurso;
- **21.5.** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor somente ocorrerá depois de decididos os recursos.

**21.6.** – As impugnações e recursos deverão ser protocolados na Comissão Permanente de Licitação situado à Av. Antônio Carlos Magalhães 184, Tucano, BA, 48790-000, das 08:00 às 12:00 horas, de segunda a sexta-feira,





em dias úteis, e, estes não serão analisados se forem interpostos via postal, e-mail, fax-símile ou qualquer outro meio eletrônico.

#### 22.2 ETAPA COMPETITIVA DE LANCES VERBAIS

- **22.2.1** Após a classificação das propostas, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes selecionados, que deverão, de forma sucessiva e distinta, apresentar seus lances, a começar com o autor da proposta selecionada de maior preço e seguido dos demais, em ordem decrescente, até que não haja mais cobertura da oferta de menor valor.
- **22.2.2** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- **22.2.3** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- **22.2.4** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade de todas as propostas classificadas, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- **22.2.5** Em caso de empate, será assegurada, nos termos da Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:
- **22.2.6.1** Entendem-se por *empate a*s situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- **22.2.6.2** Nesta hipótese, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.
- **22.2.6.2.1** O direito a ofertar proposta de preço inferior somente será deferido às licitantes que estejam presentes na sessão e deverá ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 22.2.7 Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.
- **22.2.8** Sendo aceitáveis as propostas, o Pregoeiro dará início à fase de habilitação com a abertura do envelope contendo a documentação de todas as proponentes, confirmando as suas condições de habilitação.
- **22.2.9** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o licitante habilitado será declarado vencedor.
- **22.2.10** Se a oferta não for aceita ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.
- **22.2.11** A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte sujeitas ao regime da Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014 não implica a inabilitação automática da licitante.
- **22.2.12** O Pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio, lavrará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados, dentre outros, os seguintes elementos: os licitantes credenciados; as propostas escritas e os lances verbais apresentados, na ordem de classificação; a análise da documentação exigida para habilitação; os recursos interpostos e demais ocorrências relevantes.
- 22.2.13. A Ata da sessão deverá ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e licitantes presentes.
- **22.2.14** Para a contratação, será observada, em caso de negociação, proposta de preços readequada ao que foi ofertado no lance verbal, que deverá guardar compatibilidade com a proposta escrita.





- **22.2.15** Serão registrados em Ata todos os preços propostos pelos licitantes habilitados, de acordo com a ordem de classificação obtida, em conformidade com o tipo de licitação definido neste edital, desde que atenda a todos os requisitos exigidos para o pleno atendimento às condições deste instrumento, podendo ser registrados vários preços para o mesmo material ou serviço, sendo obrigatória a publicação apenas do primeiro, nos termos do Decreto Municipal Nº 52-A/2014.
- **22.2.16** Na hipótese de cotação inferior à quantidade demandada, serão registrados em Ata os preços de todos os licitantes classificados e publicados na imprensa Oficial do Município, até que seja atingido o total licitado do material ou serviço em função da capacidade de fornecimento do bem ou da realização do serviço.
- **22.2.17** Em nenhuma hipótese os preços cotados que se apresentarem superiores aos de mercado serão registrados.

#### XX - RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

- **23.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- **23.1.1.** Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito e endereçados ao Pregoeiro, contendo as informações para contato, sendo que, não serão aceitos via correios, e-mail ou qualquer outro meio eletrônico.
- 23.2 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 23.3. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.
- **23.4.** Declarado o licitante vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.
- **23.4.1 Após** os 03 (três) dias úteis, acima mencionados, caso a empresa recorrente não apresente os seus memoriais e razões de recurso, devidamente fundamentadas, implicará na desistência tácita do mesmo.
- **23.5.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante para recorrer da decisão do Pregoeiro importará a decadência do direito de recurso e consequentemente à adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.
- **23.6.** Quando mantida a decisão, será realizado pelo Pregoeiro no prazo de até 03 (três) dias úteis a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior.
- 23.7. A autoridade superior do órgão promotor do pregão terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso.
- 23.8. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.
- 23.9. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

#### XXI - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- **24.1.** Não havendo a manifestação de recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à proponente vencedora, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.
- **24.2.** Ocorrendo à manifestação da interposição de recurso e decididos os recursos eventualmente interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado ao licitante vencedor, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.
- 24.3. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

#### XXII - CONTRATAÇÃO

**25.1** O beneficiário do registro será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de até 10 (dez) dias corridos, prorrogável por igual período, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das





sanções previstas na Lei Federal 8.666/93, especialmente, nos termos do §1º, §2º, §3º e §4º do art. 15, a aplicação de multa prevista no art. 86, e a suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos termos do art. 81, combinado com o art. 86 do mesmo diploma.

- **25.1.1** Às microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014, que se sagrem vencedoras do certame e que contem com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- **25.1.2** A não-regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, especialmente a definida no art. 86, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, assegurando-se às microempresas e empresas de pequeno porte em situação de empate o exercício do direito de preferência.
- **25.1.3** Na hipótese da não-contratação das microempresas e empresas de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- **25.2** Como condição para celebração do contrato ou instrumento **equivalente**, o licitante deverá manter, durante todo o prazo de validade do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.
- **25.3** Os órgãos e entidades, observados os critérios e condições estabelecidas neste edital, poderão contratar, concomitantemente, com dois ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento do bem ou serviço do licitante e obedecida à ordem de classificação das respectivas propostas.
- **25.4** Na hipótese do fornecedor convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento **equivalente (AFM Autorização de Fornecimento de Material ou APS Autorizações de Fornecimento de Serviço)**, no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá convocar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, respeitado o disposto no Decreto Municipal Nº 52-A/2014.
- **25.5** Na hipótese dos demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá contratar os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, pelo preço por eles apresentados, desde que os mesmos sejam compatíveis com a média de mercado, o que deverá ser comprovado nos autos.
- **25.6** A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.
- **25.7** Em consonância com o Decreto Municipal Nº 52-A/2014, os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 8.666/93, inclusive quanto aos prazos de vigência.
- **25.8**. **Acréscimos ou supressões nos quantitativos registrados**: É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1°, do art. 65 da Lei n° 8.666/93.
- **25.9**. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, quando for o caso, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

#### XXIII - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**26.1.** O pagamento devido à empresa vencedora do certame será efetuado, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento definitivo do objeto licitado.





- **26.2**. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.
- **26.3** Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT, além das certidões de tributos estadual, municipal e federal (conjunta com Dívida Ativa e Seguridade Social), sob pena de não pagamento.

#### XXIV - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**27.1** Para as aquisições do objeto deste certame, as futuras despesas, quando da efetiva compra/serviços, correrão à conta dos orçamentos vigentes no Município de Tucano – Bahia, conforme eventual necessidade, sendo que, a dotação, somente, será necessária, quando da celebração de contrato ou de outro instrumento hábil.

#### XXV- MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA- REVISÃO E REAJUSTAMENTO

- 28.1 Os preços são fixos e irreajustáveis.
- **28.2** A revisão de preços **registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, nos termos do art. 21 do Decreto Municipal Nº 52-A/2014, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no *site* oficial.
- **28.3** A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços, a qual dependerá de requerimento formal do interessado, quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.

#### XXVI - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

- **29.1** Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 67 da Lei Federal 8.666/93, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá à Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.
- **29.2** O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no inciso II do art. 73 da Lei Federal 8.666/93, sendo certo que, esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.
- 29.3. O objeto desta licitação deverá ser entregue de forma parcelada.
- 26.4. Fornecer os produtos objeto deste certame de acordo com as ordens de serviços emitidas pela Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Tucano:
- a) Fornecer os produtos objeto deste certame, no local designado pelo departamento de compras da Prefeitura de Tucano, conforme requisição no prazo estipulado, e pelo preço constante de sua proposta, onde a Prefeitura Municipal de Tucano ficará isenta de quaisquer custos com transportes e demais despesas com o objeto licitado.

#### **XXVII- PENALIDADES**

- **30.1** Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 89 e 90 da Lei Federal 8.666/93, sujeitando-se o infrator às cominações legais, especialmente as definidas no art. 87 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.
- **30.2** A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:





- I 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- III 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
- **30.2.1** A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.
- **30.2.2** As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- **30.2.3** Suspensão do direito de contratar com o Município de Tucano/BA., pelo período máximo de 5 (cinco) anos nas hipóteses previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- **30.2.4** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo na superior a 2 (dois) anos em situações não previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- **30.2.5** 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 na alínea anterior.
- **30.3** Será advertido verbalmente o licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.
- **30.4** Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.
- **30.5** O registro de preço do fornecedor ou do prestador de serviços poderá ser cancelado, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 10.520/2002 e Lei Federal 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da notificação, quando:
- I não forem cumpridas as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;
- II injustificadamente, o fornecedor ou prestador de serviço deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;
- III o fornecedor ou prestador de serviço der causa à rescisão administrativa de contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos do artigo 78 da Lei Federal 8.666/93.

#### XXVIII DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **31.1** O Sistema de Registro de Preços regula-se pela sua implantação no âmbito do Município, através do Decreto Municipal nº 52-A/2014, tendo como guia soberana o art. 15 da Lei das Licitações Públicas de nº 8.666/93, e demais normas legais aplicáveis, como também pelas disposições deste Edital e demais normas complementares;
- **31.2** No âmbito do Sistema de Registro de Preços a adjudicação e homologação significam tão somente o registro dos preços ofertados;
- **31.3** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para aquisição ou contratação pretendida, sendo assegurada ao Detentor do Registro a preferência em igualdade de condições;
- **31.4** O exercício de preferência previsto no item anterior dar-se-á caso o Município opte por realizar a aquisição através de licitação específica, quando o preço encontrado for igual ou superior ao registrado, caso em que o detentor do Registro de Preços terá assegurado seu direito à contratação;
- **31.5** Uma vez registrados os preços, o Município poderá convocar o detentor do Registro a fornecer os produtos/materiais ou serviços ora licitados, na forma e condições fixadas no presente Edital e na Ata de Registro de Preços;





- **31.6** Encerrado o processo licitatório para Registro de Preços, será firmado entre o Município e os detentores dos preços registrados nos três primeiros lugares na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, que depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas neste edital;
- **31.7** Homologado o resultado desta licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para que assinem a Ata de Registro de Preços, após cumprimento dos requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento ou entrega a qualquer instante, nas condições estabelecidas neste Ato.
- **31.8** O prazo para assinatura será de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação. A recusa injustificada da licitante notificada em assinar a Ata de Registro de Preços nos prazos e condições estabelecidas neste Edital caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a a perda do direito ao registro de preços, bem como às penalidades cabíveis previstas no Edital.
- **31.9** A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, durante sua vigência, por órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem. Para tanto, os interessados deverão entrar em contato com a Comissão Permanente de Licitações Copel, pelo telefone (75) 3272-2181.
- **31.10** Caberão à detentora da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da compra licitada, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas;
- **31.11** Os preços registrados e a indicação dos respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Município de Tucano/BA, ficando disponibilizados durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;
- **31.11.1** A Ata de Registro de Preço terá prazo de validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura e publicação no Diário Oficial do Município.
- **31.12** Os preços registrados na Ata de Registro de Preços são inalteráveis durante todo o período de vigência desta, ressalvados os casos excepcionais que permitam o procedimento de reequilíbrio, conforme às determinações contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93;
- **31.13** Compete ao Órgão Gerenciador, na ocorrência de fato que justifique a redução ou a majoração do preço das aquisições registradas, promoverem as necessárias negociações junto aos fornecedores detentores da Ata;
- **31.13.1** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao Órgão Gerenciador convocar o fornecedor para uma negociação, com vistas à redução de preços, podendo ocorrer o seguinte:
- **I-** Aceitação da negociação: Quando o fornecedor aceitar reduzir o seu preço aos limites encontrados e compatíveis aos de mercado, devendo o novo preço ser registrado na Ata como alteração posterior;
- **II-** Negociação frustrada: Assim entendida aquela em que o fornecedor Detentor da Ata não aceita reduzir seu preço ao valor de mercado, devendo, neste caso, ser liberado do compromisso assumido, para a convocação do fornecedor seguinte, respeitada a ordem classificatória, para negociação;
- **III-** Se no caso do inciso II, a negociação frustrada se estender a todos os demais fornecedores registrados na Ata, não tendo qualquer deles reduzido o preço do produto ou compra ao patamar compatível com o mercado, caberá ao Órgão Participante providenciar a contratação desejada por meio de outro certame licitatório regular.

#### XXIX. RESCISÃO CONTRATUAL E SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

**32.1** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea d, do inciso II, do caput, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.





- **32.2** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado
- § 1°. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- § 2°. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- **32.3** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- I liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- II convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

Parágrafo único. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

- 32.4 O registro do fornecedor será cancelado quando:
- I descumprir as condições da ata de registro de preços;
- II não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- IV sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV, do caput, do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º, da Lei nº 10.520/02.

Parágrafo único. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal.

- **32.5** O cancelamento ou suspensão do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- I Pela Administração, quando:
- a) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;
- b) o fornecedor não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- f) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas;
- II Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.
- § 1° A comunicação do cancelamento ou da suspensão do preço registrado, nos casos previstos no inciso I deste artigo, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante da
- ciência nos autos que deram origem ao registro de preços.





- § 2º No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir da publicação.
- § 3º A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração, se apresentada no prazo máximo de 72 horas da data da convocação para firmar contrato de fornecimento ou de prestação de serviços pelos preços registrados, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.
- § 4° Será estabelecido, no edital ou no expediente da solicitação de que tratam os incisos I e II, o prazo previsto para a suspensão temporária do preço registrado.
- § 5° Enquanto perdurar a suspensão, poderão ser realizadas novas licitações para aquisição dos materiais ou gêneros constantes dos registros de preços.
- § 6° Da decisão que a cancelar ou suspender o preço registrado cabe recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

### XXX. REVOGAÇÃO - ANULAÇÃO

33.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art.49 da Lei Federal nº 8.666/93.

#### XXXI. IMPUGNAÇÕES

- **33.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do pregão, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, cabendo o Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 horas.
- **33.1.1.** Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito e endereçados ao Pregoeiro, contendo as informações para contato, sendo que, não serão aceitos via correios, e-mail ou qualquer outro meio eletrônico.
- 33.2 Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

#### XXXII DO PADRÃO ÉTICO NO PROCESSO LICITATÓRIO

- **32.1** O Licitante deverá observar o mais alto padrão de conduta ética durante o processo de Licitação e na execução do Contrato, estando sujeito às sanções previstas na legislação brasileira.
- **32.2** O pregoeiro ou autoridade superior poderão subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.
- 32.3. Definições de práticas corruptivas compreendem os seguintes atos:
- a) **suborno**: ato de oferecer, dar, receber ou solicitar indevidamente qualquer coisa de valor capaz de influenciar o processo de aquisição de materiais/produtos ou serviços, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes;
- b) **extorsão ou coação**: tentativa de influenciar, por meio de ameaças de dano à pessoa, à reputação ou à propriedade, o processo de aquisição de materiais/produtos ou serviços, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes;
- c) **fraude**: falsificação de informação ou ocultação de fatos com o propósito de influenciar o processo de aquisição de materiais/produtos ou serviços, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes em detrimento do Mutuário ou dos outros participantes do referido processo;
- d) **Conluio**: acordo entre os licitantes, esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- **32.4** Os licitantes também devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação,





de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se também as seguintes práticas:

- **32.4.1 Prática fraudulenta** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- **32.4.2 Prática coercitiva** causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- **32.4.3 Prática obstrutiva** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir 36 materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.
- **32.5** Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, conluias, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.
- **32.6** Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.
- **32.7** Alertamos aos interessados sobre as disposições implantadas na Lei Federal Anti Corrupção de nº 12.846, de 01 de agosto de 2013, que dispõe sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira.
- **32.7.1** Enquadram-se nas disposições acima citadas às sociedades empresárias e às sociedades simples, personificadas ou não, independentemente da forma de organização ou modelo societário adotado, bem como a quaisquer fundações, associações de entidades ou pessoas, ou sociedades estrangeiras, que tenham sede, filial ou representação no território brasileiro, constituídas de fato ou de direito, ainda que temporariamente.

#### XXXIII. DISPOSIÇÕES FINAIS

- **33.1** A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o Pregoeiro, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **33.2** O Pregoeiro poderá, em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, procedendo o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos mesmos, bem como promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.
- **33.3** O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.
- 33.4 Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação em vigor.
- **33.5** Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, prevalecerá o Foro da Comarca de Tucano/BA, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- **33.6.** No ato da aquisição do Edital o adquirente deverá observar se o seu exemplar está devidamente completo e acompanhado dos seguintes anexos:





ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Proposta de Preços;

ANEXO III - Modelo de Procuração;

ANEXO IV – Minuta do Contrato; ANEXO V – Modelo de Declaração de Inexistência de Menor no quadro da empresa.

ANEXO VI – Modelo de Declaração de Conhecimento e Atendimento as Condições de Habilitação;

ANEXO VII - Minuta da Ata

ANEXO VIII - Modelo de Planilha de Dados

Tucano- BA, 19 de março de 2019.

#### **BRUNO LUIS LIMA DE BRITO**

Pregoeiro Municipal





#### ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. JUSTIFICATIVA

Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE atende as normas da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 que preconiza alimentação de qualidade e quantidade suficiente para atender todas as escolas do município e entre outras diretrizes da alimentação saudável contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos educandos. Considerando que a alimentação Escolar será preparada e servida diariamente nas cozinhas das unidades escolares da rede municipal de ensino na zona urbana e rural em atendimento ao cardápio pré-estabelecido suprindo as necessidades nutricionais preconizadas na legislação vigente.

### 2. ENTREGA

O objeto desta licitação será entregue no Almoxarifado da Merenda, situado na Secretaria de Educação Municipal, conforme solicitação e emissão de Ordem de Fornecimento.

As entregas deverão ser realizadas através de transporte regulamentado: refrigerado para garantir as características dos alimentos e exclusivo para transporte e entrega de alimentos conforme orientações da Vigilância Sanitária Municipal.

#### 3. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- a) O fornecimento será efetuado em remessa fracionada impreterivelmente de acordo com a requisições contendo endereço, com prazo de entrega não superior a 02 dias úteis, contados a partir da emissão da requisição emitida pelo setor responsável.
- b) Os produtos devem obedecer criteriosamente às datas de validade não inferiores a sessenta (60) dias.
- c) Os produtos deverão ser entregues nas unidades escolares no horário de funcionamento das cozinhas escolares— zona urbana e rural.

#### 4. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

#### Os Produtos serão recebidos:

Em conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

Na hipótese de verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado em conformidade ocorrerá a devolução imediata do produto.

O aceite ou aprovação dos produtos pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade civil nem a ético profissional do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas neste TR e seus anexos, verificada posteriormente, garantindo-se à CONTRATANTE as faculdades previstas no Art. 18 da Lei Federal n. 8.078/90 — Código de Defesa do Consumidor.

### 5. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Da fiscalização o responsável designado para fiscalizar o futuro contrato a ser realizado por consequência desse processo licitatório será designado pela Secretaria Municipal de Educação ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência ao Secretário da pasta da Secretaria Municipal de Educação.

O Fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

### 5. DO PRAZO

A presente contratação terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato.





#### 6. PLANILHA DESCRITIVA

# TERMO DE REFERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- 2019

#### LOTE 01

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	8.000	KG	AÇÚCAR CRISTALIZADO Características técnicas: açúcar cristalizado de 1ª qualidade. Ingredientes: sacarose obtida do processamento da cana de açúcar. Livre de fermentação, tipo granulado, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Deve apresentar diluição e rendimento satisfatório.  Embalagem primária: acondicionado em saco plástico atóxico transparente intacto de 1kg, com respectiva identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 02

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	5.500	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ Características técnicas: achocolatado em pó de preparo instantâneo, composto de açúcar, cacau em pó, sal, maltodextrina, vitamina A, B1, B2, B6, C, D3, PP, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar (máximo de 23g de carboidrato em uma porção de 25g), isento de gorduras trans., presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração inadequada.  Embalagem primária: Deve estar intacta, feita em filme de poliéster metalizado laminado, atóxico e hermeticamente selado. Deve conter o registro no MS, data de fabricação, prazo de validade e número de lote aparentes. Embalagem sachê de 200g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

#### LOTE 03

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	5.000	UND	ALMONDEGAS MISTA AO MOLHO Características técnicas: almondegas enlatada ao molho composto por água e polpa de tomate, amido, açúcar, cebola, sal e especiarias, alho e realçador de sabor glutamato monossódico e bicarbonato de sódio e almôndegas composta por carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, cebola, farinha de trigo, farinha de rosca, amido, cebola, proteína de soja, condimentos preparado sabor carne, fécula de mandioca, sal, açúcar, especiarias, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio e corante natural de caramelo. Contém glúten.  Embalagem primária: acondicionamento em lata de 830g constituída de folha de flandres sem apresentar qualquer dano mecânico ou químico, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e conter carimbo de inspeção.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			ARROZ BRANCO			
1	2.000	KG	Características técnicas: arroz branco, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, 100% natural, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, apresentar rendimento satisfatório, cor e odor característico.  Embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em embalagem de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado, com, identificação do produto e fabricante, respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento			





			do produto na unidade requisitante			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 05

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	600	KG	Características técnicas: bulbo inteiriço, nacional, classe branca ou roxa de boa qualidade, classe nobre, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades e parasitas.  Embalagem: acondicionados em caixa de papelão apropriada, conservada e resistente de 10 kg, constando identificação do produto e fabricante, data de embalamento, prazo de validade.  Prazo de validade: mínimo 4 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante  Obs: produto não necessita apresentação de amostra.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 06

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	8.000	KG	ARROZ PARBOILIZADO  Características técnicas: arroz tipo 1, subgrupo parboilizado, classe longo fino, 100% natural, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos. Apresentar rendimento satisfatório, característica organolépticas próprias.  Embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1 kg, embalagem de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado, com, identificação do produto e fabricante, respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

### LOTE 07

N <sub>0</sub>	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.400	UND	AMIDO DE MILHO  Características técnicas: amido de milho para o preparo de mingaus, cremes, bolo, entre outros.  Embalagem primária: Sachê de 200 g acondicionado em caixa de papel cartão resistente, lacrada, sem danos mecânicos, contendo dados do fabricante, informações nutricionais sobre o produto, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data do			
		<u></u>	recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
<b>Nº</b>	1.200	KG	Características técnicas: fruto maduro de tamanho médio, de primeira qualidade. Firme, sem pontos machucados ou murchos, queima de sol, acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.  Acondicionamento: devem ser acondicionados em caixas adequadas com frutos no mesmo estágio de maturação e com limite de peso, para que não haja comprometimento em sua qualidade na unidade	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			requisitante.  Obs: Não necessita apresentação de amostra.			





VR. TOTAL DO LOTE

#### LOTE 09

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	11.000	UND	Características técnicas: composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, amido, sal, soro de leite, fermentos químicos, emulsificante lecitina de soja, aromatizante artificial. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico polietileno atóxico transparente, com respectivas informações nutricionais e identificação da marca e fabricante, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ		<u> </u>	<u> </u>	

#### LOTE 10

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	6.000	UND	DESCRIÇÃO  BISCOITO MAISENA SABOR CHOCOLATE  Características técnicas: composta de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, cacau em pó, açúcar invertido, sal, corante natural caramelo (INS 150a), estabilizante lecitina de soja.  Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico polietileno atóxico transparente, com respectivas informações nutricionais e identificação da marca e fabricante, data de fabricacão/validade/lote. Embalagem de 400g.	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento			
\/D ==0	<u> </u>	<u> </u>	do produto.			
VR. TO	TAL DO LO	IE				

#### LOTE 11

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	23.000	UND	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER  Características técnicas: composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, extrato de malte, amido, soro de leite, sal, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contem glúten. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	100	UND	BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE Características técnicas: biscoito sem lactose, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, fermento biológico, amido de milho, lecitina			





de soja. Contém glúten. Deverão ser fabricadas	s a partir de matérias
primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujid	lades, devendo estar
em perfeito estado de conservação. Serão rejeita	ados os biscoitos mal
cozidos, queimados com caracteres organolép	iticos anormais. Não
poderá apresentar umidade ou biscoitos qu	ebrados (percentual
máximo para aceitação: 10% de biscoitos quebra	ados).
Embalagem primária: Acondicionado em emba	lagem dupla, plástico
atóxico transparente, com respectiva informação	o nutricional, data de
fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.	
Prazo de validade: mínimo de 03 meses	a partir da data do
recebimento do produto na unidade requisitante.	
VR. TOTAL DO LOTE	

#### LOTE 13

		TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	150	UND	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE  Características técnicas: biscoito sem lactose, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, fermento biológico, amido de milho, lecitina de soja. Contém glúten. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, identificação do produto e fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.	MARCA	V. UNII	V. TOTAL
			Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do			
			recebimento do produto na unidade requisitante.			

#### LOTE 14

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			ACHOCOLATADO EM PÓ SEM LACTOSE			
1	80	UND	Características técnicas: achocolatado em pó solúvel para dietas restritas em lactose, composto de açúcar, cacau em pó, emulsificante lecifina de soja e aromatizante. Produto de boa qualidade, com diluição e homogeneidade satisfatórias, características organolépticas próprias e satisfatórias. Embalagem primária: Deve estar intacta, feita em filme de poliéster metalizado laminado, atóxico e hermeticamente selado. Conter devidas informações do produto e fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de lote aparente. Embalagem sachê de 400g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ	•			

N⁰	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	5.000	UND	CAFÉ EM PÓ  Características técnicas: café em pó para infusão torrado e moído, embalado a vácuo, produto de 1ª qualidade, 100% puro, isento de glúten. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico tradicional, apresentar selo de qualidade emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.  Embalagem primária: Polietileno aluminizado a vácuo com peso líquido de 250g, hermeticamente selado. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. A mesma deve conter informações dofabricante, data de fabricação, validade e lote.  Prazo de validade: mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				





#### LOTE 16

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			CARNE MOÍDA DE BOVINO			
1	6.000	UND	Características técnicas: carne moída congelada de bovino, obtida a partir de massas musculares de carcaças de bovinos. Possuir aspecto próprio, não amolecido e pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades e parasitos, aditivos ou contaminantes, teor de gordura máximo 15%.  Embalagem primária: Acondicionada em saco de polietileno leitoso, intacta, contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e selo de registro de inspeção SIE ou SIF. Embalagem de 500g.  Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

### LOTE 17

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			CARNE BOVINA TIPO: MUSCULO TRASEIRO BOVINO			
1	7.000	KG	Características técnicas: carne bovina resfriada ou congelada tipo músculo traseiro sem osso, possuir aspecto próprio, não amolecido e não pegajoso, cor vermelho cereja sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor próprio, elástico, firme, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A mesma deverá ter a procedência comprovada através de selo de inspeção municipal, estadual ou federal.  Embalagem: Acondicionada em saco de polipropileno reforçado, intacto. Fracionamento (KG) a depender da necessidade do departamento da alimentação escolar, devendo o peso, identificação do produto, data e validade está expresso na embalagem através de etiqueta. A mesma deverá ser transportada a manter a temperatura.			
VR. TO	VR. TOTAL DO LOTE					

### LOTE 18

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.200	KG	CARNE BOVINA TIPO: ALCATRA  Características técnicas: carne bovina resfriada ou congelada tipo alcatra sem osso, gordura e sebo aparente. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor vermelho cereja sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor próprio, elástico, firme, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.  A mesma deverá ter a procedência comprovada através de selo de inspeção municipal, estadual ou federal.  Embalagem: Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado, intactos. Fracionamento (KG) a depender da necessidade do departamento da alimentação escolar, devendo o peso, identificação do produto, data e validade está expresso na embalagem através de etiqueta. A mesma deverá ser transportada de modo a manter a temperatura.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.200	UND	CHARQUE PONTA DE AGULHA Características técnicas: charque bovina, salgada e dessecada, ponta de agulha, sem conservantes. Deve possuir cor, odor e cheiro característico. Aspecto consistente e uniforme e consistência firme, não pegajosa ou amolecida. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Embalagem primária: embalagem de 500g, a vácuo, intacta, contendo identificação do produto e fabricante, informações nutricionais. Com registro no Ministério da Agricultura, certificado através de selo SIF.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				





#### LOTE 20

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.000	UND	COLORIFICO EM PÓ  Características técnicas: colorífico em pó fino composto de urucum, de primeira qualidade, homogêneo, constituído de matéria prima de qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem tipo almofada de 100g.  Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 21

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2.000	UND	TEMPERO MISTO  Características técnicas: tempero misto composto de cominho, pimenta do reino e sal. Constituído de matérias primas de boa qualidade, genuínas e puras, sãs e limpas, isentas de substâncias e elementos vegetais estranhos. Deveapresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem tipo almofada de 100g.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 22

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1000	UND	CANELA DA CHINA EM CASCA  Características: canela da China em casca, utilizada para preparo de mingaus, bolos e outros, sem glúten.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto e fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem sachê de 10g.  Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ		•		

### LOTE 23

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2.800	UND	COCO RALADO UMIDO  Características técnicas: coco ralado úmido e adoçado, obtido da polpa do coco, composto ainda de açúcar, sal, umectante INS 1520, conservador INS 223 (Metabissulfito de sódio), não deve conter teor de colesterol e glúten.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem sachê de 100g.  Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de	manoa	v. 6.4	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
VP TO	TAL DO LO		recebimento do produto na unidade requisitante.			

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	4.000	UND	CREME DE MILHO Características técnicas: creme de milho vermelho, extra fino, 100% de milho, não contém glúten. Devendo conter em sua porção de 50g: 179kcal, 39g de carboidrato, proteína de 3,6g, gordura total			





	inferior a 1g, fibra alimentar 2,8g. Não conter sódio, gorduras trans. e saturadas em sua composição nutricional.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto e fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem de 500g.  Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.					
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 25

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	600	UND	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO  Características Técnicas: mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau. Sabor chocolate. Porção de 20 g: 80 kcal, 20 g de carboidrato, enriquecida com vitaminas, ferro e ácido fólico.  Embalagem primária: caixa em papel cartão de 200g, integra, sem danos mecânicos e vedada. Conter tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e marca do fabricante (Cremogema ou similar).	WARCA	v. UNIT	V. TOTAL
			<b>Prazo de validade mínimo:</b> 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 26

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.500	UND	DUETO DE MILHO E ERVILHA EM CONSERVA  Características técnicas: dueto de milho verde e ervilha em conserva, grãos selecionados e inteiros. Não contém glúten e adição de sal e açúcar. Possuir cor, odor e sabor característico.  Embalagem primária: acondicionado em sachê aluminizado de 300g e peso drenado de 200g, intacta, hermeticamente vedado, sem	marton	v. 6.m.	V. ISTAL
			estufamento, contendo informações nutricionais, data de fabricação/lote/validade.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 27

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL				
1	300	UND	MILHO EM CONSERVA Características técnicas: grãos de milho verde selecionados e inteiro em conserva. Não contém glúten e sem adição de sal e açúcar. Possuir cor, odor e sabor característico. Embalagem primária: acondicionado em sachê aluminizado de 300 g e peso drenado de 200g, intacta, hermeticamente vedado, sem estufamento, contendo informações nutricionais, data de fabricação/lote/validade. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.							
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ			VR. TOTAL DO LOTE					

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	800	UND	FARINHA DE CEREAL Características técnicas: farinha de cereais para mingau, enriquecida em ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, amido de milho, lecitina de soja, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. Contém derivados de trigo, aveia, cevada e soja. Pode conter traços de leite. SABOR MULTICEREAIS. Embalagem primária: pacote tipo sachê de 230g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				





#### LOTE 29

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	100	UND	FARINHA DE CEREAL SEM LACTOSE  Características técnicas: farinha de cereal composta por farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, fécula de mandioca, farinha de milho, minerais, farinha de centeio, farinha de aveia, farinha de cevada, extrato de malte, fonte de 12 vitaminas sendo estas do complexo B, vitamina A, C, E, K ácido fólico e aromatizantes. Pode conter derivados de trigo, cevada, centeio e aveia. Pode conter soja. SABOR 6 CEREAIS.  Embalagem primária: pacote tipo sachê de 200g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			<b>Prazo de validade</b> : mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	I TE	do produto na unidade requisitante.			

#### LOTE 30

Nο	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			FARINHA DE CEREAL SEM LACTOSE			
1	100	UND	Características técnicas: farinha de cereal composta por farinha de aveia, fécula de mandioca, enriquecida em ferro e ácido fólico, açúcar, fonte de zinco e 9 vitaminas sendo estas do complexo B, vitamina A, C, E, K ácido fólico e aromatizantes. Pode conter derivados de trigo, cevada, centeio e aveia. Pode conter soja. Contém glúten. SABOR AVEIA.  Embalagem primária: pacote tipo sachê de 200g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 31

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2.500	KG	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA  Características técnicas: farinha de mandioca seca e torrada, obtidadas raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosas, insetos e umidade. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores, sabor característico.  Embalagem primária: pacote de polietileno atóxico transparente, vedado e intacto, contendo identificação do produto e suas características, informações do fabricante, apresentar data de fabricação/validade/lote. Peso líquido de 1kg.	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			<b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	Έ				

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.000	KG	FEIJÃO CARIOCA  Características técnicas: Feijão classe carioca, tipo 1, grãos selecionados, inteiros e sadios, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos animais ou vegetais e ainda isento de misturas de outras variedades e espécies. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico atóxico transparente e resistente, intacto, hermeticamente selado, contendo identificação do fabricante e produto, informações nutricionais do produto, data de fabricação, validade e lote. Pacote de 1 kg.  Prazo de validade: O validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						





#### LOTE 33

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	10.000	UND	FLOCOS DE MILHO  Características técnicas: farinha de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, vedados hermeticamente, resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto e fabricante, informação nutricional, nº do lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 500g  Prazo de validade: validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 34

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	400	KG	FÍGADO BOVINO Características técnicas: fígado bovino resfriado ou congelado com registro no Ministério da Agricultura e selo SIF ou SIE. Deve possuir aspecto próprio, firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria (vermelho intenso) sem manchas esverdeadas ou pardacentas, possuir cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Embalagem primária: Plástica de polietileno, transparente, resistente e atóxico. Deverá estar intacta. Embalagens danificadas, rasgadas ou com vestígios de sangue na parte externa não serão aceitas. Embalagem de 1kg.  Prazo de validade: mín. de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ			•	

#### LOTE 35

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	22.000	KG	FRANGO CONGELADO Características técnicas: frango inteiro congelado com miúdos, com aspecto próprio, firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem uso de hormônios e isento de glúten. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica, intacta, vedada, com selo SIF ou SIE. A mesmo deve conter visivelmente data de fabricação, validade, lote. Informações nutricionais e de conservação. Embalagem secundária: Fornecida em caixa secundária própria de papelão resistente com capacidade de 20 kg com identificação do produto e fabricante. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	200	KG	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO  Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, produto de 1ª qualidade, aparência uniforme, de cor branca, aspecto fino, odor característico, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno de 1kg, intacta, vedada, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais e do fabricante, data de fabricação/vencimento/lote estampada na embalagem.  Prazo de Validade: mínimo de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ		•	•	





#### **LOTE 37**

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	45.000	UND	Características técnicas: leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. De boa qualidade deve apresentar rendimento e diluição satisfatório, cor e sabor característico. Apresentando os seguintes valores para porção de 26g: 128 calorias, 10g de carboidratos, 6,8g de proteínas e de gorduras totais, 104mg de sódio e 250 mg de cálcio. Embalagem primária: Sachê metalizado de 200g hermeticamente selado. Contendo informações nutricionais, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e selo SIF, constando estas informações na embalagem, assim como identificação do produto, fabricante, modo de preparo e conservação. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	IE .				

#### **LOTE 38**

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	700	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE  Características técnicas: leite em pó integral instantâneo vitaminado, para dietas com restrição de lactose, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. De boa qualidade, deve apresentar rendimento e diluição satisfatório, cor e sabor característico. Apresentando os seguintes valores para porção de 26g, mínimo de 130 calorias, máximo de 10g de carboidratos, sendo estes galactose e glicose, máximo de 7g de proteínas e 8g de gorduras totais, máximo de 95g de sódio e 240 mg de cálcio, rico em vitamina A e D. Embalagem primária: Sachê metalizado de 300g hermeticamente selado. Contendo informações nutricionais, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e selo SIF, constando estas informações na embalagem assim como identificação do produto, fabricante, modo de preparo e conservação. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

### LOTE 39

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	24.000	UND	MACARRÃO ESPAGUETE  Características técnicas: macarrão tipo espaguete nº 8. Elaborado com sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas. As massas devem ser integras e ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, apresentar parasitas ou sujidades. Apresentar rendimento e textura satisfatória. Sabor e odor característico.  Embalagem primária: Saco plástico transparente atóxico, vedado hermeticamente, com informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote. Apresentar-se em embalagem de 500g. Embalagem secundaria plástica em polietileno leitoso reforçado.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	IE				

LOIL 70							
N⁰	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL	
			MARGARINA VEGETAL				
1	1.700	UND	Características técnicas: margarina vegetal com sal, apresentando teor de lipídios máximo de 65%. Apresentando os valores por porção de 10g: 0 de gorduras trans. ou no máximo 1,2g e 6,0g de gorduras totais. Produto com aspecto firme, não amolecido, cor, cheiro e sabor próprio. Não conter glúten.  Embalacem primária: Pote plástico de 250g. com vedação				





	adequada e sem danos mecânicos, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Dispostas em embalagem secundária de papelão apropriada e resistente.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data de recebimento na unidade requisitante.				
VR. TOTAL DO LOTE					

#### LOTE 41

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	600	UND	MISTURA PARA BOLO  Características técnicas: composta de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, sal, fermento químicos, emulsificante. SABOR FESTA.  Embalagem primária: sachê aluminizado de 450g, vedado hermeticamente, contendo identificação do produto e fabricante, respectiva informações nutricionais, modo de preparo, rendimento, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data de recebimento na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 42

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	400	UND	MILHO DE MUNGUNZÁ  Características técnicas: milho para mungunzá, amarelo, tipo 1, classe misturada, subgrupo despeliculado. Não deve apresentar parasitas e detritos terrosos.  Embalagem primária: plástica, atóxica, intacta, vedada hermeticamente, pacote com 500g, contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Fardo com 10kg.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento	marton	V. 5/41.	V. IOTAL
			do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 43

Nο	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			MILHO DE PIPOCA			
1	400	UND	Características técnicas: milho de pipoca com grãos de classe amarela, grupo duro, tipo 1, selecionados e de primeira qualidade. Não deve apresentar parasitas e detritos terrosos.  Embalagem primária: plástica, atóxica, intacta, vedada hermeticamente, pacote com 500g, contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 44

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	14.000	UND	MOLHO DE TOMATE  Características técnicas: molho de tomate pronto elaborado a partir da polpa de tomate e adicionado de especiarias, sal e açúcar, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente, apresentar cor, odor, textura e sabor característico.  Embalagem primária: aluminizada tipo sachê de 340g, intacta, vedada hermeticamente, sem sinais de estufamento, perfurações, ou qualquer dano de origem mecânica, conter identificação do produto e fornecedor e informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ			·	

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	4.000	UND	MAÇÃ TIPO FUJI			
1	4.000	UND	Características técnicas: fruta de tamanho médio, procedência			





		nacional com características íntegras, livres de danos mecânicos e de primeira qualidade. Coloração uniforme. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Não deverão apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.  Embalagem: acondicionadas em caixas de papelão resistente em bandejas apropriadas, contendo identificação do fabricante e produto, prazo de validade.	
VR. TO	TAL DO LO	TE	

### LOTE 46

No	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	4.000	UND	ÓLEO DE SOJA  Características técnicas: óleo vegetal comestível, composição 100% óleo de soja refinado e antioxidantes TBHQ e ácido cítrico. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter vitamina E, ômega 3 e 6, e estar isento de ranço e partículas estranhas.  Embalagem primária: Deve estar intacta, transparente, atóxica, tipo pet, não apresentando amassados ou vazamento; apresentando conteúdo de 900ml, com respectiva rotulo contendo identificação do produto e fabricante, informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento	MARCA	v. omi	V. 1017L
	TAL DO LO		do produto.			

#### LOTE 47

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	87.000	UND	OVO BRANCO DE GALINHA  Características Técnicas: produto deve apresentar características de boa qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos e fisiológicos, livre de parasitas e odores. Está em perfeitas condições de conservação Produto apresentando danos e deteriorados não serão aceitos.  Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão própria e resistentes com capacidade de 12 bandejas, com 30 unidades cada. Apresentar identificação do produto e fornecedor, prazo de validade e selo de inspeção SIM, SIE ou SIF.  Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante. O fornecedor que não cumprir este prazo terá o fornecimento deste item rejeitado.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

#### LOTE 48

Nο	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	92.000	UND	PÃO DOCE Características Técnicas: pão doce tipo hot dog, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, sujidades e bolor e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.  Embalagem primária: Embalados em sacos plásticos de polietileno, resistentes, atóxicos, transparentes, contendo no mínimo 10 unidades. Peso por unidade de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.  Prazo de validade: mínimo de 8 dias a contar do ato de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	500	KG	PEITO DE FRANGO C/ OSSO  Características Técnicas: corte de frango congelado - peito de frango com osso. Carne de coloração uniforme, com aspecto, cor,			





cheiro e sabor próprio, aspecto não amolecida, nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Sem uso de hormônios.  Embalagem primária: bandeja apropriada de isopor, revestida de embalagem transparente, atóxica, resistente, intacta e vedada com identificação conforme as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA Nº 304 de 22/04/96 e Nº 304 de 22/04/96, Resolução da ANVISA Nº 105 de 19/05/99 e da Vigilância Sanitária. O produto deverá conter informações nutricionais e de conservação e expresso o carimbo de inspeção do SIE ou SIF. Prazo de fabricação/validade/lote. Apresentação em embalagem de 1kg.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto.	
VR. TOTAL DO LOTE	

### LOTE 50

Nο	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2000	UND	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA  Características Técnicas: proteína texturizada de soja adicionada de carne de frango: produto isento de gorduras trans, sem adição de corante ou caramelo. Apresentar rendimento satisfatório, cor, odor, textura e sabor característico.  Embalagem primária: Plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, identificação do fornecedor e produto, expresso data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400 g.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

#### **LOTE 51**

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
<b>Nº</b>	QUANT 800	TIPO UND	DESCRIÇÃO  BISCOITO TIPO ROSQUINHAS – SABOR CHOCOLATE  Características Técnicas: Rosquinhas sabor chocolate elaborados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante natural caramelo, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. CONTÉM GLÚTEN. Devem apresentar cor, sabor característico e maciez. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidas, queimadas com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitacão: 10%).	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			Embalagem primária: deve estar intacta, vedada hermeticamente acondicionada em pacote de 400g. Apresentar identificação do produto, fabricante, respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	TE	·	<u>_</u>		

### LOTE 52

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			SAL IODADO  Correctorácticos Tácnicos Sal maído icalado Apresentar con adar			
1	2.000	KG	Características Técnicas: Sal moído, iodado. Apresentar cor, odor e textura própria. Inseto de parasitas, detritos ou sujidades.  Embalagem primária: plástico atóxico transparente de 1kg, com respectivas informações nutricionais, identificação do produto, fabricante, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade mínimo: 06 meses a partir da data do recebimento do produto.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE			•	

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	14.000	UND	SARDINHA  Características Técnicas: Sardinha em conserva, preparada com			
			pescado fresco, limpo, eviscerado, cozida. Imersa em óleo comestível, contendo ômega. Cor, odor e sabor característico.			





		Embalagem primária: acondicionamento em latas de 125g (peso liquido) constituídas de folha de flandres sem apresentar qualquer dano mecânico ou químico, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Deverá conter carimbo de inspeção do S.I.F/DIPOA. Embalagem secundária caixa de papelão resistente. SERA REJEITADO SARDINHA TIPO BOCA TORTA.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.					
VR. TOTAL DO LOTE							

#### LOTE 54

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
<b>Nº</b>	1200	UND	DESCRIÇÃO  SALSICHA TIPO HOT DOG  Características Técnicas: salsicha de boa qualidade, composta por carne mecanicamente separada de ave (frango), água (12,54%), pele de frango, proteína de soja (4%), gordura suína, carne de frango, carne suína, sal, fécula de mandioca, glicose, açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio (INS 45Ii), hexametafosfato de sódio (INS 452i), espessante: carragena (INS 407), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621),antioxidante: eritrobato de sódio (INS 316), aromas idênticos aos naturais de: cebola e salsa, aromas naturais de: fumaça e pimentavermelha, corantes naturais: carmin de cochonilha (INS 120) e urucum (INS 160b) e conservantes nitrito de sódio (INS 250). Apresentar aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, aspecto firme, não amolecido e pegajoso, apresentando-se uniforme e padronizadas, peso de 50 g por unidade.  Embalagem primária: embalagem plástica a vácuo transparente e atóxica, limpa, não violada e que garanta a integridade do produto, apresentar informações nutricionais, identificação do produto e fabricante e ainda data de fabricação, validade e lote registo no Ministério da Agricultura e selo SIF. Apresentação embalagem pacote de 500g.  Prazo de validade: mínima de 03 meses a partir da data de	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
VP TO	<u> </u> TAL DO LO	 TF	recebimento na unidade requisitante.			

# LOTE 55

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.200	UND	VINAGRE DE ALCOOL Características Técnicas: Vinagre de álcool. Fermentado acético de álcool e água. Conservante: metabissulfito de sódio. Deve apresentar registro no Ministério de Agricultura. Acidez volátil: 4%. Embalagem primária: plástica de polietileno transparente, tipo pet resistente de 500 ml a unidade. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.500	UND	logurte sem lactose Características Técnicas: logurte para dietas com restrição de lactose, preparado com leite parcialmente desnatado, preparado de fruta, minerais e vitaminas A e D, corantes naturais (urucum e carmim), acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, edulcorantes, sucralose, espessante goma xantana e aromatizantes, enzima lactase e fermentos lácteos. Não contém glúten. Embalagem primária: garrafa plástica apropriada, resistente e devidamente lacrada. Possuir rotulo contendo identificação do produto, fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. Selo de inspeção SIE ou SIF. Apresentação embalagem de 170 ml no sabor morango e vitamina de frutas. Prazo de validade mínimo: 02 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				





#### **ANEXO II**

XXXXX, xxxx de xxxx de 2019

À

Prefeitura Municipal de Tucano - Bahia

At.: Pregoeiro Municipal

PREGÃO PRESENCIAL RP nº 010/2019

Assunto: Proposta de Preços para o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, E, DEMAIS PROGRAMAS ALIMENTARES DO FNDE, PARA O MUNICÍPIO DE TUCANO — BAHIA, (LOTES FRACASSADOS DE 01 Á 56, DO PREGÃO PRESENCIAL - RP/ REGISTRO DE PREÇO N°004/2019, PA N° 031/2019), CONFORME ESPECIFICADO NO TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO.

, conforme especificações do edital.

#### Sr. Pregoeiro,

Atendendo a solicitação desta conceituada Prefeitura, a empresa ......, CNPJ nº ......., situada na ......., vem apresentar a sua Proposta de Preço para o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, E, DEMAIS PROGRAMAS ALIMENTARES DO FNDE, PARA O MUNICÍPIO DE TUCANO – BAHIA, (LOTES FRACASSADOS DE 01 Á 56, DO PREGÃO PRESENCIAL - RP/ REGISTRO DE PREÇO N°004/2019, PA Nº 031/2019), CONFORME ESPECIFICADO NO TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO., conforme detalhamento nos quadros a seguir:

#### LOTE 01

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	8.000	KG	AÇÚCAR CRISTALIZADO Características técnicas: açúcar cristalizado de 1ª qualidade. Ingredientes: sacarose obtida do processamento da cana de açúcar. Livre de fermentação, tipo granulado, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Deve apresentar diluição e rendimento satisfatório. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico atóxico transparente intacto de 1kg, com respectiva identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	VR. TOTAL DO LOTE					

#### LOTE 02

N⁰	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	5.500	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ Características técnicas: achocolatado em pó de preparo instantâneo, composto de açúcar, cacau em pó, sal, maltodextrina, vitamina A, B1, B2, B6, C, D3, PP, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar (máximo de 23g de carboidrato em uma porção de 25g), isento de gorduras trans., presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração inadequada.  Embalagem primária: Deve estar intacta, feita em filme de poliéster metalizado laminado, atóxico e hermeticamente selado. Deve conter o registro no MS, data de fabricação, prazo de validade e número de lote aparentes. Embalagem sachê de 200g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

PP 010/2019- RP





#### LOTE 03

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	5.000	UND	ALMONDEGAS MISTA AO MOLHO Características técnicas: almondegas enlatada ao molho composto por água e polpa de tomate, amido, açúcar, cebola, sal e especiarias, alho e realçador de sabor glutamato monossódico e bicarbonato de sódio e almôndegas composta por carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, cebola, farinha de trigo, farinha de rosca, amido, cebola, proteína de soja, condimentos preparado sabor carne, fécula de mandioca, sal, açúcar, especiarias, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio e corante natural de caramelo. Contém glúten. Embalagem primária: acondicionamento em lata de 830g constituída de folha de flandres sem apresentar qualquer dano mecânico ou químico, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e conter carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 04

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2.000	KG	Características técnicas: arroz branco, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, 100% natural, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, apresentar rendimento satisfatório, cor e odor característico.  Embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em embalagem de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado, com, identificação do produto e fabricante, respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

#### LOTE 05

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	600	KG	Características técnicas: bulbo inteiriço, nacional, classe branca ou roxa de boa qualidade, classe nobre, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades e parasitas.  Embalagem: acondicionados em caixa de papelão apropriada, conservada e resistente de 10 kg, constando identificação do produto e fabricante, data de embalamento, prazo de validade.  Prazo de validade: mínimo 4 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante  Obs: produto não necessita apresentação de amostra.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	8.000	KG	ARROZ PARBOILIZADO  Características técnicas: arroz tipo 1, subgrupo parboilizado, classe longo fino, 100% natural, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos. Apresentar rendimento satisfatório, característica organolépticas próprias.  Embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1 kg, embalagem de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado, com, identificação do produto e fabricante, respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				





#### LOTE 07

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.400	UND	AMIDO DE MILHO  Características técnicas: amido de milho para o preparo de mingaus, cremes, bolo, entre outros.  Embalagem primária: Sachê de 200 g acondicionado em caixa de papel cartão resistente, lacrada, sem danos mecânicos, contendo dados do fabricante, informações nutricionais sobre o produto, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data do			
			recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 08

	OIL 00					
Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.200	KG	ABACAXI  Características técnicas: fruto maduro de tamanho médio, de primeira qualidade. Firme, sem pontos machucados ou murchos, queima de sol, acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.  Acondicionamento: devem ser acondicionados em caixas adequadas com frutos no mesmo estágio de maturação e com limite de peso, para que não haja comprometimento em sua qualidade na unidade requisitante.	MARCA	V. UNIT	V. IOIAL
	<u> </u>	<u></u>	Obs: Não necessita apresentação de amostra.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 09

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	11.000	UND	Características técnicas: composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, amido, sal, soro de leite, fermentos químicos, emulsificante lecitina de soja, aromatizante artificial. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico polietileno atóxico transparente, com respectivas informações nutricionais e identificação da marca e fabricante, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	TE .				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	6.000	UND	DESCRIÇAO  BISCOITO MAISENA SABOR CHOCOLATE  Características técnicas: composta de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, cacau em pó, açúcar invertido, sal, corante natural caramelo (INS 150a), estabilizante lecitina de soja.  Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).			





		Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico polietileno atóxico transparente, com respectivas informações nutricionais e identificação da marca e fabricante, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto.				
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 11

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	23.000	UND	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER  Características técnicas: composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, extrato de malte, amido, soro de leite, sal, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contem glúten. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante		v. omi	VIIOIAL
VR. TO	TAL DO LO	ΓE	1			

#### LOTE 12

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	100	UND	Características técnicas: biscoito sem lactose, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, fermento biológico, amido de milho, lecitina de soja. Contém glúten. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10% de biscoitos quebrados).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

	OTE 13	•	~			
Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	QUANT 150	UND	DESCRIÇAO  BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE  Características técnicas: biscoito sem lactose, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, fermento biológico, amido de milho, lecitina de soja. Contém glúten. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de parasitas e sujidades, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, identificação do produto e fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400g.	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do			
			recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	VR. TOTAL DO LOTE					





#### LOTE 14

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			ACHOCOLATADO EM PÓ SEM LACTOSE			
1	80	UND	Características técnicas: achocolatado em pó solúvel para dietas restritas em lactose, composto de açúcar, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja e arromatizante. Produto de boa qualidade, com diluição e homogeneidade satisfatórias, características organolépticas próprias e satisfatórias. Embalagem primária: Deve estar intacta, feita em filme de poliéster metalizado laminado, atóxico e hermeticamente selado. Conter devidas informações do produto e fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de lote aparente. Embalagem sachê de 400g.  Prazo de validade: mínimo 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE			•	

#### LOTE 15

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	5.000	UND	Características técnicas: café em pó para infusão torrado e moído, embalado a vácuo, produto de 1ª qualidade, 100% puro, isento de glúten. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico tradicional, apresentar selo de qualidade emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.  Embalagem primária: Polietileno aluminizado a vácuo com peso líquido de 250g, hermeticamente selado. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. A mesma deve conter informações dofabricante, data de fabricação, validade e lote.  Prazo de validade: mínimo de 3 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 16

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	6.000	UND	CARNE MOÍDA DE BOVINO  Características técnicas: carne moída congelada de bovino, obtida a partir de massas musculares de carcaças de bovinos. Possuir aspecto próprio, não amolecido e pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades e parasitos, aditivos ou contaminantes, teor de gordura máximo 15%.  Embalagem primária: Acondicionada em saco de polietileno leitoso, intacta, contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e selo de registro de inspeção SIE ou SIF. Embalagem de 500g.  Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	7.000	KG	CARNE BOVINA TIPO: MUSCULO TRASEIRO BOVINO Características técnicas: carne bovina resfriada ou congelada tipo músculo traseiro sem osso, possuir aspecto próprio, não amolecido e não pegajoso, cor vermelho cereja sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor próprio, elástico, firme, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A mesma deverá ter a procedência comprovada através de selo de inspeção municipal, estadual ou federal.  Embalagem: Acondicionada em saco de polipropileno reforçado, intacto. Fracionamento (KG) a depender da necessidade do departamento da alimentação escolar, devendo o peso, identificação do produto, data e validade está expresso na embalagem através de etiqueta. A mesma deverá ser transportada a manter a temperatura.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ				





#### LOTE 18

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			CARNE BOVINA TIPO: ALCATRA			
1	1.200	КG	Características técnicas: carne bovina resfriada ou congelada tipo alcatra sem osso, gordura e sebo aparente. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor vermelho cereja sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor próprio, elástico, firme, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.  A mesma deverá ter a procedência comprovada através de selo de inspeção municipal, estadual ou federal.  Embalagem: Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado, intactos. Fracionamento (KG) a depender da necessidade do departamento da alimentação escolar, devendo o peso, identificação do produto, data e validade está expresso na embalagem através de etiqueta. A mesma deverá ser transportada de modo a manter a temperatura.			
VR. TO	TAL DO LO	ΤE			•	

# LOTE 19

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.200	UND	CHARQUE PONTA DE AGULHA  Características técnicas: charque bovina, salgada e dessecada, ponta de agulha, sem conservantes. Deve possuir cor, odor e cheiro característico. Aspecto consistente e uniforme e consistência firme, não pegajosa ou amolecida. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Embalagem primária: embalagem de 500g, a vácuo, intacta, contendo identificação do produto e fabricante, informações nutricionais. Com registro no Ministério da Agricultura, certificado	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			através de selo SIF. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de			
			recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΤE			<u> </u>	

#### LOTE 20

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.000	UND	COLORIFICO EM PÓ  Características técnicas: colorífico em pó fino composto de urucum, de primeira qualidade, homogêneo, constituído de matéria prima de qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem tipo almofada de 100g.  Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2.000	UND	TEMPERO MISTO Características técnicas: tempero misto composto de cominho, pimenta do reino e sal. Constituído de matérias primas de boa qualidade, genuínas e puras, sãs e limpas, isentas de substâncias e elementos vegetais estranhos. Deveapresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem tipo almofada de 100g. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						





#### LOTE 22

Νo	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1000	UND	CANELA DA CHINA EM CASCA  Características: canela da China em casca, utilizada para preparo de mingaus, bolos e outros, sem glúten.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto e fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem sachê de 10g.  Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 23

COCO RALADO UMIDO  Características técnicas: coco ralado úmido e adoçado, obtido da polpa do coco, composto ainda de açúcar, sal, umectante INS 1520, conservador INS 223 (Metabissulfito de sódio), não deve conter teor de colesterol e glúten.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparante, resistante e hermaticamente, vedado, contendo	Nº Q	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
identificação do produto, fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem sachê de 100g.  Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.	1 2	2.800	UND	COCO RALADO UMIDO  Características técnicas: coco ralado úmido e adoçado, obtido da polpa do coco, composto ainda de açúcar, sal, umectante INS 1520, conservador INS 223 (Metabissulfito de sódio), não deve conter teor de colesterol e glúten.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem sachê de 100g.  Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de			

#### LOTE 24

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	4.000	UND	CREME DE MILHO  Características técnicas: creme de milho vermelho, extra fino, 100% de milho, não contém glúten. Devendo conter em sua porção de 50g: 179kcal, 39g de carboidrato, proteína de 3,6g, gordura total inferior a 1g, fibra alimentar 2,8g. Não conter sódio, gorduras trans. e saturadas em sua composição nutricional.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno transparente, resistente e hermeticamente vedado, contendo identificação do produto e fabricante, data de fabricação/validade/lote e informações nutricionais. Embalagem de 500g.  Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	VR. TOTAL DO LOTE				

#### LOTE 25

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO			
1	600	UND	Características Técnicas: mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau. Sabor chocolate. Porção de 20 g: 80 kcal, 20 g de carboidrato, enriquecida com vitaminas, ferro e ácido fólico. Embalagem primária: caixa em papel cartão de 200g, integra, sem danos mecânicos e vedada. Conter tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e marca do fabricante (Cremogema ou similar).  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.500	LIND	DUETO DE MILHO E ERVILHA EM CONSERVA			
1	3.500	UND	Características técnicas: dueto de milho verde e ervilha em conserva, grãos selecionados e inteiros. Não contém glúten e adição de sal e açúcar. Possuir cor, odor e sabor característico.			





Embalagem primária: acondicionado em sachê aluminizado o 300g e peso drenado de 200g, intacta, hermeticamente vedado, se estufamento, contendo informações nutricionais, data o fabricação/lote/validade.  Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data recebimento do produto na unidade requisitante.	m de				
VR. TOTAL DO LOTE					

LOTE 27

Nº -	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	300	UND	MILHO EM CONSERVA  Características técnicas: grãos de milho verde selecionados e inteiro em conserva. Não contém glúten e sem adição de sal e açúcar. Possuir cor, odor e sabor característico.  Embalagem primária: acondicionado em sachê aluminizado de 300 g e peso drenado de 200g, intacta, hermeticamente vedado, sem estufamento, contendo informações nutricionais, data de	WARCA	v. UNII	V. IOIAL
			fabricação/lote/validade. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

LOTE 28

Características técnicas: farinha de cereais para mingau, enriquecida em ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, amido de milho, lecitina de soja, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. Contém derivados de trigo, aveia, cevada e soja. Pode conter traços de leite.  SABOR MULTICEREAIS. Embalagem primária: pacote tipo sachê de 230g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento	N⁰	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
minerais e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. Contém derivados de trigo, aveia, cevada e soja. Pode conter traços de leite.  SABOR MULTICEREAIS.  Embalagem primária: pacote tipo sachê de 230g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento				Características técnicas: farinha de cereais para mingau, enriquecida em ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de			
do produto na unidade requisitante.	1	800	UND	minerais e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. Contém derivados de trigo, aveia, cevada e soja. Pode conter traços de leite.  SABOR MULTICEREAIS.  Embalagem primária: pacote tipo sachê de 230g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.			

**LOTE 29** 

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	100	UND	FARINHA DE CEREAL SEM LACTOSE  Características técnicas: farinha de cereal composta por farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, fécula de mandioca, farinha de milho, minerais, farinha de centeio, farinha de aveia, farinha de cevada, extrato de malte, fonte de 12 vitaminas sendo estas do complexo B, vitamina A, C, E, K ácido fólico e aromatizantes. Pode conter derivados de trigo, cevada, centeio e aveia. Pode conter soja. SABOR 6 CEREAIS.  Embalagem primária: pacote tipo sachê de 200g, intacta e vedada, contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			FARINHA DE CEREAL SEM LACTOSE			
1	100	UND	Características técnicas: farinha de cereal composta por farinha de aveia, fécula de mandioca, enriquecida em ferro e ácido fólico, açúcar, fonte de zinco e 9 vitaminas sendo estas do complexo B, vitamina A, C, E, K ácido fólico e aromatizantes. Pode conter derivados de trigo, cevada, centeio e aveia. Pode conter soja. Contém glúten. SABOR AVEIA.  Embalagem primária: pacote tipo sachê de 200g. intacta e vedada.			





	contendo dados do produto e fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.	
VR. TOTAL DO LO	TE	

#### LOTE 31

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2.500	KG	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA  Características técnicas: farinha de mandioca seca e torrada, obtidadas raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosas, insetos e umidade. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores, sabor característico.  Embalagem primária: pacote de polietileno atóxico transparente, vedado e intacto, contendo identificação do produto e suas características, informações do fabricante, apresentar data de fabricação/validade/lote. Peso líquido de 1kg.  Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 32

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	3.000	KG	FEIJÃO CARIOCA  Características técnicas: Feijão classe carioca, tipo 1, grãos selecionados, inteiros e sadios, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos animais ou vegetais e ainda isento de misturas de outras variedades e espécies. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico atóxico transparente e resistente, intacto, hermeticamente selado, contendo identificação do fabricante e produto, informações nutricionais do produto, data de fabricação, validade e lote. Pacote de 1 kg.  Prazo de validade: O validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE			<u> </u>	

#### LOTE 33

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	10.000	UND	FLOCOS DE MILHO  Características técnicas: farinha de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, vedados hermeticamente, resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto e fabricante, informação nutricional, nº do lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 500g  Prazo de validade: validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

FÍGADO BOVINO  Características técnicas: fígado bovino resfriado ou congelado com registro no Ministério da Agricultura e selo SIF ou SIE. Deve possuir aspecto próprio, firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria (vermelho intenso) sem manchas esverdeadas ou pardacentas,	
possuir cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Embalagem primária: Plástica de polietileno, transparente, resistente e atóxico. Deverá estar intacta. Embalagens danificadas, rasgadas ou com vestígios de sangue na parte externa não serão	





	aceitas. Embalagem de 1kg.  Prazo de validade: mín. de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
VR. TOTAL DO LOTE		

#### LOTE 35

Νo	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	22.000	KG	FRANGO CONGELADO  Características técnicas: frango inteiro congelado com miúdos, com aspecto próprio, firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem uso de hormônios e isento de glúten.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica, intacta, vedada, com selo SIF ou SIE. A mesmo deve conter visivelmente data de fabricação, validade, lote. Informações nutricionais e de conservação.  Embalagem secundária: Fornecida em caixa secundária própria de papelão resistente com capacidade de 20 kg com identificação do produto e fabricante.  Prazo de Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 36

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	200	KG	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO  Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, produto de 1ª qualidade, aparência uniforme, de cor branca, aspecto fino, odor característico, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.  Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de	MARCA	v. omi	V. TOTAL
			polietileno de 1kg, intacta, vedada, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais e do fabricante, data de fabricação/vencimento/lote estampada na embalagem.  Prazo de Validade: mínimo de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	TE				

#### LOTE 37

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	45.000	UND	Características técnicas: leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. De boa qualidade deve apresentar rendimento e diluição satisfatório, cor e sabor característico. Apresentando os seguintes valores para porção de 26g: 128 calorias, 10g de carboidratos, 6,8g de proteínas e de gorduras totais, 104mg de sódio e 250 mg de cálcio. Embalagem primária: Sachê metalizado de 200g hermeticamente selado. Contendo informações nutricionais, data de fabricação/validade/ lote. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e selo SIF, constando estas informações na embalagem, assim como identificação do produto, fabricante, modo de preparo e conservação. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1			LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE  Características técnicas: leite em pó integral instantâneo vitaminado, para dietas com restrição de lactose, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. De boa qualidade, deve apresentar rendimento e diluição satisfatório, cor e sabor característico.			





	700	UND	Apresentando os seguintes valores para porção de 26g, mínimo de 130 calorias, máximo de 10g de carboidratos, sendo estes galactose e glicose, máximo de 7g de proteínas e 8g de gorduras totais, máximo de 95g de sódio e 240 mg de cálcio, rico em vitamina A e D. Embalagem primária: Sachê metalizado de 300g hermeticamente selado. Contendo informações nutricionais, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e selo SIF, constando estas informações na embalagem assim como identificação do produto, fabricante, modo de preparo e conservação. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.		
VR. TO	TAL DO LO	TE			

#### LOTE 39

Características técnicas: macarrão tipo espaguete nº 8. Elaborado com sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas. As massas devem ser integras e ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, apresentar parasitas ou sujidades.  Apresentar rendimento e textura satisfatória. Sabor e odor característico.  Embalagem primária: Saco plástico transparente atóxico, vedado hermeticamente, com informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote. Apresentar-se em embalagem de 500g. Embalagem secundaria plástica em polietileno leitoso reforçado.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.	Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
	1	24.000	UND	Características técnicas: macarrão tipo espaguete nº 8. Elaborado com sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas. As massas devem ser integras e ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, apresentar parasitas ou sujidades. Apresentar rendimento e textura satisfatória. Sabor e odor característico.  Embalagem primária: Saco plástico transparente atóxico, vedado hermeticamente, com informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote. Apresentar-se em embalagem de 500g. Embalagem secundaria plástica em polietileno leitoso reforçado.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento			

#### LOTE 40

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.700	UND	MARGARINA VEGETAL  Características técnicas: margarina vegetal com sal, apresentando teor de lipídios máximo de 65%. Apresentando os valores por porção de 10g: 0 de gorduras trans. ou no máximo 1,2g e 6,0g de gorduras totais. Produto com aspecto firme, não amolecido, cor, cheiro e sabor próprio. Não conter glúten.  Embalagem primária: Pote plástico de 250g, com vedação adequada e sem danos mecânicos, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Dispostas em embalagem secundária de papelão apropriada e resistente.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data de recebimento na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ			•	

# LOTE 41

Nο	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			MISTURA PARA BOLO			
1	600	UND	Características técnicas: composta de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, sal, fermento químicos, emulsificante. SABOR FESTA.  Embalagem primária: sachê aluminizado de 450g, vedado hermeticamente, contendo identificação do produto e fabricante, respectiva informações nutricionais, modo de preparo, rendimento, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data de recebimento na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			MILHO DE MUNGUNZÁ			
1	400	UND	Características técnicas: milho para mungunzá, amarelo, tipo 1, classe misturada, subgrupo despeliculado. Não deve apresentar			





	parasitas e detritos terrosos.  Embalagem primária: plástica, atóxica, intacta, vedada hermeticamente, pacote com 500g, contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Fardo com 10kg.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.	
VR. TOTAL DO LOTE		

#### LOTE 43

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			MILHO DE PIPOCA			
1	400	UND	Características técnicas: milho de pipoca com grãos de classe amarela, grupo duro, tipo 1, selecionados e de primeira qualidade. Não deve apresentar parasitas e detritos terrosos.  Embalagem primária: plástica, atóxica, intacta, vedada hermeticamente, pacote com 500g, contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 44

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	14.000	UND	MOLHO DE TOMATE  Características técnicas: molho de tomate pronto elaborado a partir da polpa de tomate e adicionado de especiarias, sal e açúcar, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente, apresentar cor, odor, textura e sabor característico.  Embalagem primária: aluminizada tipo sachê de 340g, intacta, vedada hermeticamente, sem sinais de estufamento, perfurações, ou qualquer dano de origem mecânica, conter identificação do produto e fornecedor e informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade: mínimo 03 meses a partir da data do recebimento	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			do produto na unidade requisitante.			
VR TO	TAL DO LO	ΓF				

#### LOTE 45

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	4.000	UND	MAÇÃ TIPO FUJI  Características técnicas: fruta de tamanho médio, procedência nacional com características íntegras, livres de danos mecânicos e de primeira qualidade. Coloração uniforme. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Não deverão apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.  Embalagem: acondicionadas em caixas de papelão resistente em bandejas apropriadas, contendo identificação do fabricante e produto, prazo de validade.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Νo	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	4.000	UND	ÓLEO DE SOJA  Características técnicas: óleo vegetal comestível, composição 100% óleo de soja refinado e antioxidantes TBHQ e ácido cítrico. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter vitamina E, ômega 3 e 6, e estar isento de ranço e partículas estranhas.  Embalagem primária: Deve estar intacta, transparente, atóxica, tipo pet, não apresentando amassados ou vazamento; apresentando conteúdo de 900ml, com respectiva rotulo contendo identificação do produto e fabricante, informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				





#### LOTE 47

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	87.000	UND	OVO BRANCO DE GALINHA  Características Técnicas: produto deve apresentar características de boa qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos e fisiológicos, livre de parasitas e odores. Está em perfeitas condições de conservação Produto apresentando danos e deteriorados não serão aceitos.  Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão própria e resistentes com capacidade de 12 bandejas, com 30 unidades cada. Apresentar identificação do produto e fornecedor, prazo de validade e selo de inspeção SIM, SIE ou SIF.  Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data de recebimento do produto na unidade requisitante. O fornecedor que não cumprir este prazo terá o fornecimento deste item rejeitado.			
VR. TOTAL DO LOTE						

#### LOTE 48

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	92.000	UND	PÃO DOCE  Características Técnicas: pão doce tipo hot dog, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, sujidades e bolor e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.  Embalagem primária: Embalados em sacos plásticos de polietileno, resistentes, atóxicos, transparentes, contendo no mínimo 10 unidades. Peso por unidade de 50g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.  Prazo de validade: mínimo de 8 dias a contar do ato de entrega na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### LOTE 49

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	500	KG	PEITO DE FRANGO C/ OSSO  Características Técnicas: corte de frango congelado - peito de frango com osso. Carne de coloração uniforme, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, aspecto não amolecida, nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Sem uso de hormônios.  Embalagem primária: bandeja apropriada de isopor, revestida de embalagem transparente, atóxica, resistente, intacta e vedada com identificação conforme as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA Nº 304 de 22/04/96 e Nº 304 de 22/04/96, Resolução da ANVISA Nº 105 de 19/05/99 e da Vigilância Sanitária. O produto deverá conter informações nutricionais e de conservação e expresso o carimbo de inspeção do SIE ou SIF. Prazo de fabricação/validade/lote. Apresentação em embalagem de 1kg.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓE				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	2000	UND	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA  Características Técnicas: proteína texturizada de soja adicionada de carne de frango: produto isento de gorduras trans, sem adição de corante ou caramelo. Apresentar rendimento satisfatório, cor, odor, textura e sabor característico.  Embalagem primária: Plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, identificação do fornecedor e produto, expresso data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 400 g.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	TΕ				





#### LOTE 51

Ν°	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	800	UND	Características Técnicas: Rosquinhas sabor chocolate elaborados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante natural caramelo, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. CONTÉM GLÚTEN. Devem apresentar cor, sabor característico e maciez. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidas, queimadas com caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo para aceitação: 10%).  Embalagem primária: deve estar intacta, vedada hermeticamente acondicionada em pacote de 400g. Apresentar identificação do produto, fabricante, respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ				

#### **LOTE 52**

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
			SAL IODADO			
1	2.000	KG	Características Técnicas: Sal moído, iodado. Apresentar cor, odor e textura própria. Inseto de parasitas, detritos ou sujidades.  Embalagem primária: plástico atóxico transparente de 1kg, com respectivas informações nutricionais, identificação do produto, fabricante, data de fabricação/validade/lote.  Prazo de validade mínimo: 06 meses a partir da data do recebimento do produto.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

#### **LOTE 53**

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	14.000	UND	Características Técnicas: Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozida. Imersa em óleo comestível, contendo ômega. Cor, odor e sabor característico.  Embalagem primária: acondicionamento em latas de 125g (peso liquido) constituídas de folha de flandres sem apresentar qualquer dano mecânico ou químico, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Deverá conter carimbo de inspeção do S.I.F/DIPOA. Embalagem secundária caixa de papelão resistente. SERA REJEITADO SARDINHA TIPO BOCA TORTA.  Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1200	UND	Características Técnicas: salsicha de boa qualidade, composta por carne mecanicamente separada de ave (frango), água (12,54%), pele de frango, proteína de soja (4%), gordura suína, carne de frango, carne suína, sal, fécula de mandioca, glicose, açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio (INS 45li), hexametafosfato de sódio (INS 452i), espessante: carragena (INS 407), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621),antioxidante: eritrobato de sódio (INS 316), aromas idênticos aos naturais de: cebola e salsa, aromas naturais de: fumaça e pimentavermelha, corantes naturais: carmin de cochonilha (INS 120) e urucum (INS 160b) e conservantes nitrito de sódio (INS 250). Apresentar aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, aspecto firme, não amolecido e pegajoso, apresentando-se uniforme e padronizadas, peso de 50 g por unidade.			





	Embalagem primária: embalagem plástica a vácuo transparente e atóxica, limpa, não violada e que garanta a integridade do produto, apresentar informações nutricionais, identificação do produto e fabricante e ainda data de fabricação, validade e lote registo no Ministério da Agricultura e selo SIF. Apresentação embalagem pacote de 500g.  Prazo de validade: mínima de 03 meses a partir da data de recebimento na unidade requisitante.	
VR. TOTAL DO LOTE		

#### LOTE 55

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.200	UND	VINAGRE DE ALCOOL Características Técnicas: Vinagre de álcool. Fermentado acético de álcool e água. Conservante: metabissulfito de sódio. Deve apresentar registro no Ministério de Agricultura. Acidez volátil: 4%. Embalagem primária: plástica de polietileno transparente, tipo pet resistente de 500 ml a unidade. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ГЕ				

#### LOTE 56

Nº	QUANT	TIPO	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
1	1.500	UND	logurte sem lactose Características Técnicas: logurte para dietas com restrição de lactose, preparado com leite parcialmente desnatado, preparado de fruta, minerais e vitaminas A e D, corantes naturais (urucum e carmim), acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, edulcorantes, sucralose, espessante goma xantana e aromatizantes, enzima lactase e fermentos lácteos. Não contém glúten. Embalagem primária: garrafa plástica apropriada, resistente e devidamente lacrada. Possuir rotulo contendo identificação do produto, fabricante, informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. Selo de inspeção SIE ou SIF. Apresentação embalagem de 170 ml no sabor morango e vitamina de frutas. Prazo de validade mínimo: 02 meses a partir da data do recebimento do produto na unidade requisitante.			
VR. TO	TAL DO LO	ΓΕ				

O valor global da Proposta de Preço acima referenciada e abaixo discriminada é de R\$ xxxxxxxxxx (xxxxxxxxx). Prazo de validade da proposta: **60 (sessenta) dias.** 

Prazo da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses.

Preencher a PLANILHA DE DADOS PARA PREENCHIMENTO DO CONTRATO no Anexo (VIII) e juntar à proposta.

Atenciosamente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ no





#### **ANEXO III**

# MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME





# ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO

#### **CONTRATO N° 0XX/2019**

O MUNICIPIO DE TUCANO, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Av. Antônio Carlos
Magalhães, nº 184, Centro, Tucano - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.810.312/0001-02, neste ato
representado pelo PREFEITO MUNICIPAL, o Sr, doravante denominado
CONTRATANTE e a empresa, inscrito no CNPJ sob nº
situada à, neste ato representada por,
doravante denominada CONTRATADA, celebram o presente Contrato de Fornecimento, segundo as condições nas cláusulas seguintes:
O presente contrato tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do objeto contratado, descrito abaixo, constante no <b>processo administrativo nº 063/2019</b> , regendo-se pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações posteriores e, subsidiariamente, as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93, as quais as partes se sujeitam a cumprir, sob os termos e condições estabelecidas nas seguintes cláusulas: a)Edital de <b>Pregão Presencial nº 010/2019</b> .
Proposta apresentada pela CONTRATADA em/

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

Constitui objeto do presente contrato o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, E, DEMAIS PROGRAMAS ALIMENTARES DO FNDE, PARA O MUNICÍPIO DE TUCANO — BAHIA,( LOTES FRACASSADOS DE 01 Á 56, DO PREGÃO PRESENCIAL - RP/ REGISTRO DE PREÇO N°004/2019, PA Nº 031/2019), CONFORME ESPECIFICADO NO TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO, de acordo com as especificações constantes do Anexo I do Instrumento Convocatório, condições previstas neste contrato e na Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA.

- §1º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros
- §2º É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1°, do art. 65 da Lei n° 8.666/93.
- §3º As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - PRAZO**

O Serviço será efetuado de forma parcelada, de acordo com a requisição da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, quanto ao disposto no termo de Referencia do Edital PREGÃO PRESENCIAL RP 010/2019, parte integrante deste contrato.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

Pelo fornecimento/serviço ora contratado, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor constante Autorizações de Fornecimento de Material – AFM.

**Parágrafo único.** Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.





#### CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para o pagamento deste contrato correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária, conforme Orçamento Municipal de 2019:

Projeto/Atividade: Elementos de despesas: Fonte de Recurso:

#### CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

- §1º O pagamento devido à empresa vencedora do certame será efetuado, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento definitivo do objeto licitado.
- **§2º** Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.
- §3º Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.
- §4º. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partira da regularização da pendência por parte da contratada.
- §5º A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE pro rata tempore.

# CLÁUSULA SEXTA - MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

- §1º Os preços são fixos e irreajustáveis.
- **§2º** A revisão de preços **do contrato**, nos termos do art. 65 inciso II letra "d" da Lei Federal nº 8.666/93, dependerá de requerimento do interessado quando visar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria administração quando colimar recompor o preço que se tornou *excessivo*.
- §3º A revisão de preços **registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, nos termos do art. 21 do Decreto Municipal Nº 52-A/2014, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- A **CONTRATADA**, além das determinações contidas no ANEXO I do instrumento convocatório e daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:
- a) fornecer os bens/serviços de acordo com as especificações técnicas constantes no instrumento convocatório e no presente contrato, nos locais determinados, nos dias e nos turnos e horários de expediente da Administração:
- b) zelar pela boa e completa execução do contrato e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- c) comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do contrato;
- d) arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento contratado, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso





fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência:

- e) manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do contrato:
- g) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas ao objeto do contrato:
- h) adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- i) promover, por sua conta e risco, o transporte dos bens/materiais necessários para a execução do objeto;
- j) trocar, às suas expensas, o bem/material que vier a ser recusado;
- k) oferecer garantia e assistência técnica aos bens/materiais objeto deste contrato, através de rede autorizada do fabricante, identificando-a:
- manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e mão-de-obra para execução completa e eficiente do transporte e montagem dos bens/materiais;
- m) emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição dos bens, indicação de sua quantidade, preco unitário e valor total:
- n) Além das obrigações acima, a CONTRATADA obriga-se a atender ao disposto no termo de Referencia do Edital PREGÃO PRESENCIAL RP 010/2019, parte integrante deste contrato

#### CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- a) fornecer ao contratado os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- b) realizar o pagamento pela execução do contrato;
- c) proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura.
- d) Além das obrigações acima, a CONTRATANTE obriga-se a atender ao disposto no termo de Referencia do Edital PREGÃO PRESENCIAL RP 010/2019, parte integrante deste contrato

#### CLÁUSULA NONA - FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A forma de execução do presente contrato será a de serviços de forma parcelada pelo sistema de registro de preços.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 67 da Lei Federal 8.666/93, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá à Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

§1º O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 67 da Lei Federal 8.666/93, sendo certo que, esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

O objeto desta licitação será entregue no Almoxarifado da Merenda, situado na Secretaria de Educação Municipal, conforme solicitação e emissão de Ordem de Fornecimento.

As entregas deverão ser efetuadas no dia da semana definido pelo Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, das 8:00às 12:00 e das 14:00 às 17:00.

As entregas deverão ser realizadas através de transporte regulamentado: refrigerado para garantir as características dos alimentos e exclusivo para transporte e entrega de alimentos conforme orientações da Vigilância Sanitária Municipal.





# CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - PENALIDADES

Sem prejuízo da caracterização dos ilícitos administrativos previstos na Lei 10.520/02 e 8.666/93, com as cominações inerentes, a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- I 10% (dez por cento) sobre o valor deste contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou ainda na hipótese de negar-se a contratada a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- III 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
- §1º A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão com as consequências contratuais, e as previstas na Lei nº 8666/93.

- § 1º. O Contratante poderá rescindir administrativamente o respectivo Contrato, nas hipóteses previstas nos incisos I a XII, XVII e XVIII do art. 78 da Lei 8.666/93.
- § 2º. Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI do art. 78 da Lei 8.666/93, não cabe ao Contratado direito a qualquer indenização

# CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VINCULAÇÃO AO EDITAL E ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste instrumento, no convocatório e seus anexos e na proposta do licitante vencedor, apresentada na referida licitação.

As partes elegem o Foro da Cidade de Tucano, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

Loca	I (município), de	de 2019.
MUNICÍPIO DE TUCANO REPRESENTANTE – XXXXXXXXXX PREFEITO MUNICIPAL	xxxxxxxxxxx	
EMPRESA REPRESENTANTE - XXXXXXXXXXXX CONTRATADA	XXXXXXXX	
TESTEMUNHAS:		
NOME:	NOME:	





#### **ANEXO V**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal 8.666/93, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

(	) nem menor de 16 anos. ) nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
	(Cidade/Estado), de de 2019.
	(nome carimbo assinatura do representante legal da empresa)





# PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 010/2019

# **ANEXO VI**

<b>DECLARAÇÃO</b>	DO LICITANTE DE	QUE NÃO S	SE ENCONTRA	<b>SUSPENSO</b>	DE LICITAR	<b>OU IMPEDIDO</b>	) DE
CONTRATAR							

Declaro, na condição de licitante, não estar si integrante da Administração Pública Municipal	-		r com qualquer entidade
,	, de Local e Data	de	

Licitante Interessado





#### **ANEXO VI**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório acima identificado, declaramos para os fins da parte final do inciso VII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520/02, termos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, e ainda:

Para os fins do tratamento diferenciado e favorecido de que cogita a Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014, declaramos:

( ) Que não possuímos a condição de microempresa, nem a de empresa de pequeno porte.			
( ) Que estamos enquadrados , na data designada para o início da sessão pública , na condição de microempresa e que <b>não estamos incursos nas vedações a que se reporta § 4º do art . 3º da Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014.</b>			
( ) Que estamos enquadrados , na data designada para o início da sessão pública , na condição de pequeno porte e que <b>não estamos incursos nas vedações a que se reporta § 4º do art . 3º da Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014.</b>			
No que concerne ao conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, declaramos:			
( ) para os efeitos do Inciso VII do Art. 4º da Lei 10.520/02, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas a teor do art. 7º do mesmo diploma.			
( ) para os efeitos do § 1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2016 e 147/2014, haver restrição na comprovação da nossa regularidade fiscal, a cuja regularização procederemos no prazo de 2 (dois) dias úteis , cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração do vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública , cientes de que a não-regularização da documentação , no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação , sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 8.666/93, especialmente a definida no art. 86 .			
(Cidade/Estado), de de 2019.			
(nome, carimbo, assinatura do representante legal da empresa).			





#### ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

/2019

Aos dias do mês de do ano de, presente de um lado a Prefeitura Municipal de TUCANO,
por intermédio da Secretaria de Educação, neste ato representada pela Senhor (a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
devidamente autorizada pelo Decreto nº/2017, doravante denominada no Município, e do outro as
empresas, representadas pelo seus representantes legais, Senhor (a), com sede na,
inscritas no CNPJ/MF sob o número, simplesmente denominada de FORNECEDOR, firmam a presente
ATA DE REGISTROS DE PREÇOS, conforme decisão exarada no Processo Administrativo nº 063/2019,
referente ao PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 010/2019, para Registro de Preços, nos termos da Lei Federal
10.520/02, Lei Federal 8.666/93 e do Decreto Municipal Nº 52-A/2014 e legislação pertinente, consoante as
seguintes cláusulas e condições:

#### 1. OBJETO

- 1.1. O objeto desta Ata é o registro dos preços classificados no **PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 010/2019**, conforme especificações e condições constantes no **Anexo I** do mesmo instrumento, no qual estão contemplados o prazo de execução e a estimativa das quantidades a serem provavelmente adquiridas ou utilizadas pela Administração, na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do serviço público, e que a este termo integram, como se transcritas.
- 1.2. O prazo de validade do Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contado a partir da data de assinatura desta Ata, podendo os seus consequentes contratos, serem prorrogados, durante o prazo, o qual, os licitantes que tenham os seus preços registrados poderão ser convidados a firmar novas contratações, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.
- 1.3 A(s) contratação(ões) derivadas do registro obedecerão às condições da minuta de contrato constante do **Anexo V** deste Instrumento, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento **equivalente**, desde que presentes as condições do art. 62 da Lei Federal 8.666/93.
- 1.4 É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.
- 1.5 Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.
- 1.6 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições

#### 2. PREÇO

- 2.1. Os preços a serem praticados encontram-se especificados no **Anexo Único** desta Ata.
- 2.2. Nos preços registrados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.
- 2.3 O órgão ou entidade responsável pelo gerenciamento do Registro de Preços disponibilizará no *site* oficial de compras eletrônicas do Município de Tucano do Estado da Bahia os preços registrados, para orientação dos demais órgãos e entidades da Administração Pública Municipal.
- 2.4. O preço a ser pago será o vigente na data da apresentação da proposta inicial ou da nova proposta apresentada quando da repetição do julgamento, independentemente do preço em vigor na data da entrega do objeto.





#### 3. DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA

- 3.1. As despesas decorrentes da execução de cada contratação correrão à conta da dotação orçamentária correspondente a cada órgão ou entidade solicitante, conforme Orçamento Municipal.
- 3.2. Conforme Decreto Municipal Nº 52-A/2014, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

#### 4. CONTRATAÇÃO

- 4.1. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o licitante deverá manter, durante todo o prazo de validade do Registro de Preços todas as condições de habilitação exigidas na licitação.
- 4.2 O fornecedor será convocado para assinatura do contrato, juntamente com a autorização de fornecimento no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação.
- 4.3 Os órgãos e entidades solicitarão ao fornecedor, por escrito, através de Autorização de Fornecimento, e dentro do prazo de validade do Registro de Preços, os quantitativos dos materiais ou serviços de acordo com suas necessidades e respeitados os limites máximos estabelecidos neste edital e a ordem de classificação das propostas.
- 4.4 Os órgãos e entidades, observados os critérios e condições estabelecidas neste edital, poderão contratar, concomitantemente, com dois ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento do bem ou serviço do licitante e obedecida a ordem de classificação das respectivas propostas.
- 4.5 Na hipótese de o fornecedor convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente autorização de fornecimento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação, a Administração poderá chamar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, respeitado o disposto no Decreto Municipal Nº 52-A/2014, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 10.520/02 e 8.666/93.
- 4.6 Na hipótese de os demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá contratar os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, pelo preço por eles apresentados, desde que os mesmos sejam compatíveis com a média de mercado, o que deverá ser comprovado nos autos.
- 4.7 A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.
- 4.8 Em consonância com o Decreto Municipal Nº 52-A/2014, os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei nº 10.520/02 e 8.666/93, inclusive quanto aos prazos de vigência.
- 4.8.1. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços, a qual dependerá de requerimento formal do interessado, quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.
- 4.8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1°, do art. 65 da Lei n° 8.666/93.
- 4.9 As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

#### 5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 pagamento devido à empresa vencedora do certame será efetuado, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento definitivo do objeto licitado.





- 5.1.1 Os pagamentos serão efetuados após a protocolização da Nota Fiscal/Fatura que deverá ser atestada pelo setor fiscalizador competente e dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta com Seguridade Social) e municipal, sob pena de não pagamento.
- 5.2 Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.
- 5.3 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partira da regularização da pendência por parte da contratada.
- 5.4 A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

#### 6. MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

- 6.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições previstas no art. 65 da Lei Federal 8.666/93.
- 6.2. A revisão de preços **Registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, nos termos do art. 21 do Decreto Municipal Nº 52-A/2014, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial
- 6.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:
- I convocar o fornecedor visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado:
- II liberar o fornecedor do compromisso assumido, na hipótese em que resultar frustrada a negociação;
- III convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 6.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- I liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; II convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- III instaurar processo administrativo para aplicação de sanção, quando o fornecedor de material ou o prestador de serviço, detentor de preço registrado, não honrar os compromissos assumidos em decorrência das Autorizações de Fornecimento de Material AFM e Autorizações de Fornecimento de Serviço APS, respectivamente, para as quais tenha sido convocado até a data da solicitação de negociação ou cancelamento do preço registrado, ou não comprovar a veracidade das alegações apresentadas no pleito de negociação.
- 6.5. No processo de negociação, o fornecedor ou o prestador de serviços somente poderá apresentar novo preço para o item de sua proposta comercial que teve preço classificado na respectiva licitação para o Registro de Preços.
- 6.5.1. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à suspensão do item da Ata de Registro de Preços, liberando os órgãos e entidades para a adoção das medidas necessárias para a contratação do item.
- 6.6. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser revistos nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.
- 6.7. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços, a qual dependerá de requerimento formal do interessado, quando





visar recompor o preço que se tornou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.

6.8. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

#### FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

**7.1** Competirá ao Contratante e ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá à Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

#### 7.1.1 Competirá ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) esclarecer prontamente as dúvidas da contratada, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas:
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

#### 7.1.2 Competirá ao Órgão Contratante do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios:
- f) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- g) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- h) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.
- 7.2 O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 73 da Lei Federal 8.666/93, sendo certo que esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratado, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.
- 7.3 Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- 7.4. O contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento em desacordo com as especificações do objeto da licitação.
- 7.5 O fornecedor se comprometerá a atender com presteza às reclamações sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o Município.





7.6. Em caso de divergência entre a AFM/APS e a Nota Fiscal/Fatura ou entre os produtos efetivamente entregues, o Fornecedor será notificado para retirá-los imediatamente, sendo a ocorrência comunicada ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços para adoção das providências cabíveis.

#### 8. PENALIDADES

- 8.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 89 a 99 da Lei Federal 8.666/93, sujeitando-se o infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 87 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.
- 8.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:
- 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- III 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
- 8.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei. (NÃO APLICÁVEL PARA ESTE PROCESSO)
- 8.2.2. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. (NÃO APLICÁVEL PARA ESTE PROCESSO)
- 8.2.3. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.
- 8.2.4. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- 8.3. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos artigos 88 a 99 da Lei Federal 8.666/93.
- 8.4. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.
- 8.5. O registro de preço do fornecedor ou do prestador de serviços poderá ser cancelado, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da notificação, quando:
- I.- não forem cumpridas as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;
- II injustificadamente, o fornecedor ou prestador de serviço deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;
- III o fornecedor ou prestador de serviço der causa à rescisão administrativa de contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos do artigo 78 da Lei Federal 8.666/93.

#### 9. RESCISÃO

9.1. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal 8.666/93.





- 9.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos do artigo 78 da Lei Federal 8.666/93.
- 9.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do do art. 79 do mesmo diploma.
- 9.4. Em consonância com o artigo 15 da Lei Federal 8.666/93, o registro poderá ser cancelado por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.
- 9.5. Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente ou cancelados pela Administração, nas seguintes hipóteses:
- I quando se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- II por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.
- 9.5.1. A comunicação do cancelamento do preço registrado do fornecedor ou prestador de serviços, nas hipóteses previstas neste item será feita por escrito, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.
- 9.5.2. Na hipótese prevista no inciso I do item 9.5, antes da suspensão ou cancelamento, a Administração poderá proceder à negociação com o fornecedor ou prestador de serviços, visando à revisão para a redução do preço registrado a fim de compatibilizá-lo com os praticados no mercado.
- 9.5.3. No caso de ser ignorado ou incerto o endereço do fornecedor ou prestador de serviço, a comunicação será feita mediante publicação no Diário Oficial, considerando cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.
- 9.6. O fornecedor ou o prestador de serviços poderá solicitar o cancelamento do preço registrado, mediante justificativa escrita, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração, que comprove a impossibilidade temporária ou definitiva de cumprir as exigências deste instrumento convocatório.
- 9.6.1. A apreciação do pedido deve ocorrer no prazo máximo de 15 (quinze) dias, durante o qual o beneficiário do registro fica obrigado a garantir o fornecimento do material ou a execução dos serviços, sendo que este prazo poderá ser prorrogado, caso haja necessidade de diligência para complementar a análise do pleito.

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

10.1. Integra a presente Ata, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante do Edital e nos seus anexos.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- FORO

11.1. As partes elegem o Foro da Cidade de Tucano, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

	Tucano/BA, de _	de 2019.
PREFEITURA MUNICIPAL	TUCANO	
FORNECEDOR		
TESTEMUNHA 1:		
CPF:		
TESTEMUNHA 2:		
CPF:		





# ANEXO VIII - MODELO DE PLANILHA DE DADOS PREGÃO PRESENCIAL RP N° 010/2019

# PLANILHA DE DADOS PARA PREENCHIMENTO DO CONTRATO

Dados da Empres	a:
Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
CEP	
Fones:	
Fax	
E-mail	
Site internet	
	entante da Empresa:
Nome	intante da Empresa.
Cargo	
Nacionalidade	
Estado civil	
Profissão	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	
Cart. ld./Órgão Exp.	
CPF	
Dados Bancários	da Empresa
Banco	
Agência Conta	
	o com a Empresa:
Nome	•
Cargo	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	