



**MINUTA DO EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2019**

<b>I. REGÊNCIA LEGAL</b> <b>LEI FEDERAL 8.666/93, 10.520/02, LEI 8.078/90 E LEI COMPLEMENTAR 123/2006</b>	
<b>II. ÓRGÃO INTERESSADO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E GABINETE DO PREFEITO</b>	
<b>III. MODALIDADE</b> <b>PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2019</b>	<b>IV. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº</b> <b>005/2019</b>
<b>V. TIPO DE LICITAÇÃO</b> <b>MENOR PREÇO POR LOTE</b>	<b>VI. REGIME DE EXECUÇÃO</b> <b>INDIRETA</b>
<b>VII. OBJETO</b> Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques, Residência Terapêutica e o 3º Pelotão da PM, deste município, conforme especificações constantes no edital e seus anexos.	
<b>VIII. LOCAL E DATA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS, DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES.</b> <b>DATA: 29/04/2019</b> <b>HORA: 11:30 h</b> <b>LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA - BA (Sala de Licitações)</b>	
<b>IX. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>  - Dotação Orçamentária - Unidade 02.05.01 – Secretaria de Saúde - Projeto Atividade: 2.033 – Manutenção das Ações de Média e Alta Complexidade Hospitalar e Ambulatorial - Elemento De Despesa – 3.3.90.30.00 – Material De Consumo - Fonte De Recursos – 02, 14  - Dotação Orçamentária - Unidade 02.01.00 – Gabinete do Prefeito - Projeto Atividade: 2.067 – Manutenção de Ações de Prevenção a Violência - Elemento De Despesa – 3.3.90.30.00 – Material De Consumo - Fonte De Recursos – 00	
<b>X. VIGÊNCIA</b> <b>12 (DOZE) MESES, A PARTIR DA ASSINATURA DO CONTRATO</b>	<b>XI. CAPITAL SOCIAL/PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO</b> <b>10% (DEZ POR CENTO) DO VALOR ESTIMADO</b>
<b>XII. LOCAL E HORÁRIO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL</b>  <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA - BA , SALA DE LICITAÇÕES, DAS 08:00 H AS 13:00 H EM DIA ÚTIL</b>	



Pregoeira responsável

**LÍVIA MARTINS CARNEIRO  
PREGOEIRA**

### **XIII – OBJETO**

**13.1** – O presente Pregão tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques, Residência Terapêutica e o 3º Pelotão da PM, deste município, conforme especificações constantes no edital e seus anexos.

**13.2.** O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante, oferecer proposta para todos os itens.

**13.3.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**13.3.1.** ANEXO I - Termo de Referência

**13.3.2.** ANEXO II – Planilha de quantitativos

**13.3.3.** ANEXO III – Minuta do contrato

**13.3.4.** ANEXO IV – Modelo de Credencial

**13.3.5.** ANEXO V - Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (inciso VII do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 2002)

**13.3.6.** ANEXO VI - Modelo de declaração de Fatos Impeditivos

**13.3.7.** ANEXO VII - MODELO Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

**13.3.8.** ANEXO VIII - Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007

**13.3.9.** ANEXO IX - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

**13.3.10.** ANEXO X – Modelo de Declaração de Inexistência de Servidor Público

**13.3.11.** ANEXO XI – Recibo de Retirada de Edital

### **XIV - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**14.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que



atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

**14.2.** Em relação aos lotes com valores de referência igual ou inferiores a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), ou seja, **LOTES I e II**, a participação é exclusiva a microempreendedores individuais, microempresas, empresas de pequeno porte.

**14.3.** Será concedido tratamento favorecido para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, Microempresas, Empresas de Pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**14.3.** Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

**14.3.1.** Em formação de consórcio;

**14.3.2.** Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;

**14.3.3.** Em dissolução ou em liquidação;

**14.3.4.** Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei nº 8.666, de 1993;

**14.3.5.** Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520, de 2002, e decretos regulamentadores;

**14.3.6.** Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;

**14.3.7.** Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

**14.3.8.** Estrangeiras que não funcionem no País;

**14.3.9.** Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.3.10.** Que não pertença ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação.

**14.4.** O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

## **XV - PROCEDIMENTO LICITATÓRIO**

**15.1.** O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, as disposições das Leis Federais nº. 10.520/2002, nº. 8.666/1993, nº. 8.078/1990 e Lei Complementar 123/2006.



**15.2.** Para o julgamento das propostas e Habilitação, a Pregoeira poderá utilizar-se de assessoramento técnico ou jurídico, através de consultas em tempo real, podendo solicitar 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 entregando cópia autenticada da Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, 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;

**16.2.** Como documento válido de indicação para credenciamento somente será aceito Instrumento Público de Procuração ou Instrumento Particular com firma reconhecida, outorgando, ao representante, poderes específicos para a prática de todos os atos inerentes ao Pregão, especialmente para formular ofertas e lances de preços, em nome da empresa representada. Deverá vir acompanhada de cópia autenticada de Estatuto, Contrato Social ou Requerimento de empresário e cópia autenticada da Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;

**16.3.** No caso de Instrumento particular de procuração, deverá ficar comprovado que o subscritor da procuração tem poderes para tal delegação, mediante a apresentação de cópia autenticada do contrato social e/ou outro documento constitutivo, devidamente registrado em cartório. Apresentar cópia autenticada da Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;

**16.4.** Em sendo sócio, proprietário ou dirigente da Licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, Contrato Social ou Requerimento de empresário, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações, conjuntamente com cópia autenticada da Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;

**16.4.** Em sendo sócio, proprietário ou dirigente da Licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo estatuto, contrato social ou Requerimento de empresário, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações, conjuntamente com cópia autenticada da Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;

**16.5.** Não será admitida procuração com poderes gerais que não outorguem poderes para prática de atos de processo licitatório;

**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 licitantes deverão entregar ao Pregoeiro(a) a DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, preferencialmente conforme modelo constante no ANEXO V;

**16.8.** As microempresas e empresas de pequeno porte, bem como os microempreendedores individuais – MEI deverão apresentar DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, OU COOPERATIVA ENQUADRADA NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007, preferencialmente conforme modelo constante no ANEXO VIII, a fim de usufruir dos benefícios concedidos pela Lei complementar 123/2006;

**16.9.** Os Documentos do Credenciamento e as declarações acima citadas serão entregues a(o) Pregoeiro(a), fora dos envelopes A - proposta de preços e B – Doc. de habilitação.

**16.10.** O envelope da proposta de preços deverá ser entregue após a conclusão do credenciamento, não sendo mais aceita alterações de propostas.

**16.11.** Qualquer interessado poderá se credenciar até o momento em que a Pregoeira declarar encerrada a fase de credenciamento.

**16.12.** Uma vez finalizado o Credenciamento NÃO cabe desistência da Proposta.

## **XVII – SESSÃO DE ABERTURA E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

**17.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, quando o licitante, ou o seu representante, após a fase de credenciamento, deverá apresentar a Pregoeira os seguintes documentos:

**17.2.** Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte, ou de cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, quando for o caso (anexo VIII), sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006;

**17.2.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá apresentar a respectiva declaração.

**17.3.** Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (Anexo V).

**17.4.** Após realizado o credenciamento e entrega das Declarações, deverá ser entregue o ENVELOPE “A” - PROPOSTAS DE PREÇOS –, para análise e julgamento.

**17.5.** A inversão do conteúdo dos envelopes acarretará a inabilitação ou desclassificação do licitante.

**17.6.** Os envelopes “A” - PROPOSTAS DE PREÇOS e “B” - HABILITAÇÃO para esta licitação só serão recebidos pela Pregoeira na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, em sessão pública.



**17.6.** Todos os documentos deverão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou servidor da administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.

**17.6.1.** No caso de cópia autenticada por servidor da administração esta deverá ser feita pela Pregoeira ou sua equipe de apoio, na sala de licitações, em horário de atendimento ao público, preferencialmente até 01 (um) dia útil antes da abertura do certame.

**17.6.2.** Quando a autenticação for durante a sessão do pregão, os documentos originais poderão ficar retidos até a finalização do processo licitatório.

**17.6.2.** Somente serão autenticadas pela Pregoeira e equipe de apoio fotocópias que possam ser conferidas com documento original.

**17.7.** Os documentos extraídos via internet e/ou os que possam ter sua autenticidade comprovada pela internet, encontram-se dispensados de apresentação em original ou fotocópia autenticada, podendo a confirmação da autenticidade dos dados ser realizada por servidor municipal no endereço oficial (site) do órgão emitente.

**17.8.** No caso de reconhecimento de firma a Pregoeira poderá fazer a verificação por semelhança através da carteira de identidade ou documento equivalente, conforme Lei 13.726/2018.

**17.9.** Os erros formais ou materiais que puderem ser sanados em sessão, não ensejam em desclassificação ou não credenciamento das participantes.

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

**18.1.** Envelope da proposta de preços, fechado e rubricado no fecho, opaco, contendo em sua parte externa e frontal, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

<p><b>RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA</b> <b>PROPOSTA DE PREÇOS – A</b> <b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 0xx/2019</b> <b>SESSÃO DE ABERTURA __/__/2019</b> <b>HORÁRIO DA SESSÃO __: __ H</b></p>
---

**18.2.** A proposta de preços, emitida por computador ou datilografada, em papel timbrado da empresa, redigida em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricadas todas as suas folhas pelo responsável legal, deverá conter:

**18.2.1.** As características do objeto de forma clara e precisa, indicando marca, fabricante, modelo e demais dados pertinentes, conforme caso, e especificações constantes do Termo de Referência;

**18.2.2.** 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;



**18.2.3.** No preço cotado deverão estar todas as despesas tais como, entre outras, as correspondentes à mão de obra, aquisição e transporte de materiais, máquinas e equipamentos, tributos (impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais), emolumentos, segurs, inclusive contra acidentes de trabalho, encargos sociais e trabalhista de qualquer natureza;

**18.2.4.** Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando-se a condição de pagamento à vista, não devendo por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas;

**18.2.5.** Prazo de entrega, conforme parâmetro máximo do Termo de Referência;

**18.2.6.** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

**18.2.7.** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**18.3.** Deverá ser entregue junto com o envelope da proposta comercial um CD contendo a planilha de preço da proposta correspondente, em formato EXCEL, com a formatação para moeda, duas casas decimais e preço em reais.

**18.4.** A proposta de preço deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante, para fins de pagamento (caso seja o vencedor).

**18.5.** Declaração da elaboração independente de proposta, confirme anexo IX.

## **XIX – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**19.1.** A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

**19.1.2.** Não serão aceitas Propostas de Preços que apresentarem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie formalmente à parcela ou à totalidade da remuneração;

**19.1.3.** Os erros formais ou materiais que puderem ser sanados em sessão, sem alteração do valor final da proposta, não ensejam em desclassificação da Proposta comercial.

**19.2.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada em Ata.

**19.3.** A Pregoeira classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para participação na fase de lances.



**19.3.1.** Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

**19.4.** No caso de empate entre duas ou mais propostas, a pregoeira selecionará todas as propostas em condição de igualdade para a etapa competitiva de lances verbais.

**19.4.1.** Nesse caso, será efetuado sorteio para definir a ordem de classificação das propostas para formulação dos lances verbais.

**19.4.1.2.** Sempre que houver sorteio, este constará da ata de forma circunstanciada.

**19.5.** Havendo apenas uma proposta, desde que atenda a todas as condições do edital e esteja compatível com o valor estimado pelo órgão, esta poderá ser aceita, devendo a pregoeira negociar, visando obter menor preço.

**19.6.** Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, a pregoeira suspenderá o pregão e estabelecerá uma nova data, com prazo de até 08 (oito) dias, para o recebimento de novas propostas.

## **XX – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**20.1.** Classificadas as propostas, de acordo com o Edital, a Pregoeira dará início à etapa de apresentação de lances verbais pelos licitantes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

**20.1.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor **GLOBAL de cada lote.**

**20.2.** A Pregoeira convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

**20.2.1.** Somente serão admitidos lances verbais em valores inferiores aos anteriormente propostos e que não poderá ser igual a outro lance já ofertado;

**20.2.2.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço escrita e o valor estimado pelo setor competente;

**20.3.** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances e a manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

**20.4.** Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (COOP), será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 2006.





**20.4.1.** A Pregoeira identificará os preços ofertados pelas ME/EPP e COOP participantes que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP/COOP.

**20.4.2.** As propostas ou lances que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP/COOP melhor classificado terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos.

**20.4.3.** Caso a ME/EPP/COOP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP/COOP participantes que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido no subitem anterior.

**20.5.** Encerrada a etapa de lances, será observado o disposto nos artigos 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**20.5.1.** No caso dos lotes EXCLUSIVOS para participação MEI/ME/EPP a Pregoeira identificará os preços ofertados das participantes locais, regionais e nacionais, e estabelecerá a prioridade de contratação para os microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no local, ou seja, na sede e zona rural do município de Coração de Maria - BA, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.

**20.6.** Havendo eventual empate entre propostas (considerando a vantagem de 10% das empresas locais), ou entre propostas e lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

- a) produzidos no País;
- b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País

**20.6.1.** Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio.

**20.7.** Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, a Pregoeira poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

**20.7.** Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **XXI – DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**21.1.** Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a Pregoeira poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior,



extrapola o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

**21.1.1.** Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**21.1.2.** Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolamento do limite legal, a Pregoeira indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006, com a consequente recusa do lance de desempate, sem prejuízo das penalidades incidentes.

**21.2.** Não ocorrendo situação de recusa com base na hipótese acima, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

**21.3.** A Pregoeira **poderá** solicitar ao licitante que apresente imediatamente documento contendo as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, sob pena de não aceitação da proposta.

**21.4.** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos no subitem anterior, a Pregoeira **poderá** exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (três) dias úteis contados da solicitação.

**21.4.1.** No caso de não haver entrega da amostra, sem justificativa aceita pela Pregoeira, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**21.4.2.** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise.

**21.4.3.** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

**21.5.** Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**21.6.** Se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou for desclassificada, a Pregoeira examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.



**21.6.1.** Nessa situação, a Pregoeira poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

**21.7.** No julgamento das propostas, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

**21.8.** Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

## **XXII – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

**22.1.** As licitantes deverão incluir no Envelope B – **HABILITAÇÃO** a documentação abaixo relacionada, em envelope lacrado, no qual possam ser identificados o nome ou razão social, modalidade, número e data da licitação, além da expressão Habilitação.

**Modelo:**

<p><b>RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA</b> <b>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - B</b> <b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 0xx/2019</b> <b>SESSÃO DE ABERTURA __/__/2019</b> <b>HORÁRIO DA SESSÃO __: __ H</b></p>
---

**22.2.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**22.2.1.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**22.2.2.** Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**22.3.** Não ocorrendo inabilitação, a documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar será verificada.



**22.4.** Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados, salvo se já tiverem sido apresentados durante a fase de credenciamento:

**22.4.1. Habilitação Jurídica:**

- a) Cópia autenticada da Carteira de Identidade do Responsável Legal da empresa;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- c) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Apresentar em cópia autenticada;
- d) Cópia autenticada 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 de documentos de eleições de seus administradores. Apresentar em cópia autenticada:
  - d.1) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, sempre em cópias autenticadas;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Apresentar em cópia autenticada.
- f) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;
- g) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971. Apresentar em cópia autenticada;
- h) Decreto de Autorização, no caso de empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**22.5. Habilitação Fiscal e Trabalhista** 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 para com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio ou sede da empresa
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da união;
- f) Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FTGS/CRF;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

**22.5.1.** A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos negativos;



**22.5.2.** Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

**22.6.** A **Qualificação Econômica Financeira** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

**a)** Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da Sede da Pessoa Jurídica, ou de Execução Patrimonial, expedida no domicílio da Pessoa Física, conforme o caso. A data de expedição da certidão deverá ser de até 30 (trinta) dias antes da data de entrega do envelope de Habilitação;

**b)** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**b.1)** No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro;

**b.2)** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**c)** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

**22.7.** A **Qualificação Técnica** será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

**a)** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**a.1)** Os atestados poderão ser diligenciados de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93.

**22.8. Documentações complementares:**

**a)** Declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, conforme modelo anexo a este Edital;

**b)** Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002, conforme modelo anexo a este Edital;

**c)** Declaração de Inexistência de Servidor Público, conforme modelo anexo a este Edital.

**22.9.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com



o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

**22.9.1.** No caso de inabilitação, a Pregoeira retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**22.10.** Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**22.11.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma;

**22.12.** No julgamento da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

**22.13.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

**22.13.1.** Havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o licitante for comunicado da irregularidade existente, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme § 1º do art. 43 da Lei Complementar 123/2006.

**22.13.1.2.** Como condição para o deferimento do prazo de regularização, a Pregoeira poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), para verificação do somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante no exercício anterior ou corrente, conforme procedimento previsto na fase de aceitação e julgamento da proposta, caso ainda não o tenha realizado.

**22.13.1.3.** Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, a Pregoeira indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006, com a negativa do prazo de regularização e consequente inabilitação, sem prejuízo das penalidades incidentes.

**22.13.2.** A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

**22.13.3.** A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.



**22.13.4.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, assegurando-se à micro empresas e empresas de pequeno porte em situação de empate o exercício do direito de preferência.

**22.14.** A Pregoeira, 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; as manifestações dos recursos interpostos e demais ocorrências relevantes, devendo ser assinada por todos os presentes.

### **XXIII - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**23.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) dias.

**23.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

### **XXIV - RECURSOS E IMPUGNAÇÕES**

**24.1.** 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.

**24.2.** Caberá a Pregoeira decidir sobre a petição no prazo de até 01 (um) dia útil antes da sessão de licitação.

**24.3.** Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

**24.4.** Qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, mediante registro em Ata, sendo-lhe desde já concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das correspondentes razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**24.5.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante para recorrer da decisão da Pregoeira importará a decadência do direito de recurso e conseqüentemente à adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

**24.5.1.** Cabe a Pregoeira receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

**24.6.** A análise quanto ao recebimento ou não do recurso, pela Pregoeira, ficará adstrita à verificação da tempestividade e da existência de motivação da intenção de recorrer.



**24.7.** O acolhimento de recurso, pela Pregoeira, terá efeito suspensivo e o seu acolhimento, importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**24.8.** O(s) recurso(s), porventura interposto(s), terá(ão) efeito suspensivo e será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

**24.9.** Não serão conhecidos as impugnações e os recursos cujas razões forem apresentadas fora dos prazos legais, e /ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente, devendo ser instruídos com cópia autenticada do contrato social e do documento de identificação do responsável legal.

**24.10.** Aos licitantes que apresentarem questionamentos, quer sob a forma de impugnação, quer em caráter de recurso, para obter o retardamento do certame licitatório, aplicar-se-ão as penalidades previstas no art. 7º da Lei 10.520/2002.

**24.11.** As impugnações, recursos e contrarrazões deverão ser protocoladas no setor de licitações, no horário de expediente das 08 às 13 horas. Se forem encaminhados por e-mail deverão ser confirmados sob pena de intempestividade.

## **XXV – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**25.1.** Não havendo a manifestação de recurso, a Pregoeira adjudicará o objeto da licitação à proponente vencedora, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

**25.2.** Ocorrendo à manifestação da interposição de recurso, após o julgamento, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado à proponente vencedora, homologando em seguida o procedimento licitatório.

## **XXVI – DO CONTRATO OU NOTA DE EMPENHO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**26.1.** Homologada a licitação o adjudicatário será convocado para assinar o termo do contrato no prazo de até 10 (dez) dias corridos, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93 e 10.520/02.

**26.1.1.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

**26.2.** Se a Adjudicatária, no ato da assinatura do Contrato ou da retirada da Nota de Empenho, não comprovar que mantém as condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato ou retirar a Nota de Empenho, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.





**26.3.** A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**26.3.1.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

**26.4.** É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

**26.5.** É vedada a subcontratação parcial, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

**26.6.** A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**26.7.** Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

## **XXVII – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO**

**27.1.** O prazo de vigência da contratação será 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, caso seja uma das hipóteses previstas no artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **XXVIII – DO PREÇO**

**28.1.** Os preços contratados poderão ser objeto de revisão após 12 (doze) meses e de acordo com o disposto na alínea “d”, do inciso II, do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93, mediante solicitação da empresa vencedora, desde que acompanhada da documentação que comprove a efetiva procedência do pedido.

## **XXIX – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**29.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na minuta do instrumento de Contrato, quando for o caso.

## **XXX – DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**30.1.** Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência ou na minuta do instrumento de Contrato, quando for o caso.

## **XXXI – DO PAGAMENTO**

**31.1.** O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.



**31.2.** O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

**31.3.** O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

**31.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**31.5.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

**31.5.1.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

**31.6.** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

**31.7.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**31.8.** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

## **XXXII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- Dotação Orçamentária - Unidade 02.05.01 – Secretaria de Saúde
- Projeto Atividade: 2.033 – Manutenção das Ações de Média e Alta Complexidade Hospitalar e Ambulatorial
- Elemento De Despesa – 3.3.90.30.00 – Material De Consumo
- Fonte De Recursos – 02, 14
  
- Dotação Orçamentária - Unidade 02.01.00 – Gabinete do Prefeito
- Projeto Atividade: 2.067 – Manutenção de Ações de Prevenção a Violência
- Elemento De Despesa – 3.3.90.30.00 – Material De Consumo
- Fonte De Recursos – 00

## **XXXIII – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**33.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:



**33.1.1.** Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

**33.1.2.** Apresentar documentação falsa;

**33.1.3.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**33.1.4.** Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;

**33.1.5.** Comportar-se de modo inidôneo;

**33.1.6.** Cometer fraude fiscal;

**33.1.7.** Fizer declaração falsa;

**33.1.8.** Ensejar o retardamento da execução do certame.

**33.2.** A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de até 1% (um por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**34.1** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**34.2.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**34.3.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**34.4.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **XXXV - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**35.1.** Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**35.2.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário.



**35.3.** É facultada a Pregoeira ou a autoridade superior em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada 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.

**35.4.** No julgamento da habilitação e das propostas, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**35.5.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**35.6.** A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

**35.7.** Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato;

**35.8.** No caso de desfazimento de processo licitatório fica assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa

**35.9.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias e horários de expediente na Administração.

**35.10.** Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

**35.11.** O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Licitações da **Prefeitura Municipal de Coração de Maria - BA**, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 13 horas.

**35.12.** Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos.

**35.13.** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do, de 2000, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

**35.14.** No ato da retirada do Edital o licitante deverá observar se o seu exemplar está devidamente completo e acompanhado dos seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Planilha de quantitativos – Modelo de proposta

ANEXO III – Minuta do contrato



ANEXO IV – Modelo de Credencial

ANEXO V - Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (inciso VII do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 2002)

ANEXO VI - Modelo de declaração de Fatos Impeditivos

ANEXO VII - MODELO Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

ANEXO VIII - Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007

ANEXO IX - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

ANEXO X – Modelo de Declaração de Inexistência de Servidor Público

ANEXO XI – Recibo de Retirada de edital

**Coração de Maria - BA, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.**

---

**LÍVIA MARTINS CARNEIRO**  
**Pregoeira Oficial**

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**



## **1 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:**

1.1. A justificativa se dá, diante da necessidade do Município de Coração de Maria - Bahia, em adquirir gêneros alimentícios para suprir as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques, Residência Terapêutica e o 3º Pelotão da PM.

1.2. O objeto desta licitação trata-se de bens e/ou serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais no mercado.

## **2 – OBJETO:**

2.1. Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques, Residência Terapêutica e o 3º Pelotão da PM, deste município, conforme especificações constantes no edital e seus anexos.

## **3 – FORMA DO FORNECIMENTO:**

3.1. A entrega dos produtos ocorrerá de acordo com as solicitações das Secretarias, as quais formularão as pedidos via e-mail, fax ou similar, tendo a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para entregar os produtos solicitados;

## **4 – VIGÊNCIA E CONDIÇÕES DE CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:**

4.1. O prazo para execução do contrato, a ser celebrado, será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.2. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação.

4.3. Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

4.4. A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

## **5 – DAS ESPECIFICAÇÕES:**

5.8. A solicitação do serviço será da seguinte forma:

- a) Periodicamente o município solicitará as quantidades necessitadas, devendo o licitante vencedor providenciar a entrega no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas.



5.9. Os produtos deverão ser entregues, ao representante do setor da secretaria responsável, a pessoa por ele indicada, deste Município.

5.10. Em caso de quebra, avarias, incidente, acidente de algum dos veículos, ou qualquer outro motivo que contribua para a sua ausência, ficará o Licitante Vencedor, obrigado a substituir o veículo faltoso no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

## **6. DAS CONDIÇÕES DA ENTREGA**

6.1. As despesas relacionadas com a entrega do serviço é de total responsabilidade da contratada;

6.2. Caso detecte alguma falha na execução, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

6.4. As Secretarias fornecerão o cronograma de entrega dos produtos, que deverá ser assinada por responsável, identificado através de seu carimbo e/ou assinatura.

## **7 – PAGAMENTO:**

7.1. O pagamento das despesas deste contrato será efetuado pela Tesouraria/Prefeitura do Município de Coração de Maria – Bahia, mediante a apresentação da Nota Fiscal referente ao fornecimento e atestada pela Administração.

7.2. São condições necessárias para a liquidação e o pagamento das despesas deste contrato:

a) Fatura dos produtos entregues, aprovada, e respectivo documento fiscal atestado pela unidade gestora do contrato.

b) Originais das Certidões Negativas de Débito MUNICIPAL, ESTADUAL, FEDERAL, FGTS, INSS (Certidão Conjunta de Débitos relativos à Tributos Federais e a Dívida Ativa da União) - emitida pela Receita Federal, e TRABALHISTA (validas e regulares).

c) Os produtos entregues serão pagos mensalmente em função do preço unitário.

d) O pagamento será efetuado em moeda corrente do país, até o 30 (trigésimo) dia da data de apresentação da medição e nota fiscal eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009), atestada pelo gestor do contrato.

e) As multas aplicadas serão recolhidas no ato do pagamento da medição mensal, mediante a expedição da guia de recolhimento correspondente.

f) O reajuste quando se fizer necessário e havendo prorrogação do contrato, será feito pelo índice IPCA-IBGE. A atualização só ocorrerá após decurso de 12(doze) meses de vigência do contrato.



g) Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos serviços/produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

## 8. Especificações

### LOTE I - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A POLÍCIA MILITAR

1	<b>Feijão. Carioquinha, tipo 1: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>KG</b>	<b>290</b>		
2	<b>Arroz branco Tipo 1: Isento de mofos e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS</b>	<b>KG</b>	<b>250</b>		
3	<b>Macarrão Espaguete: De 1ª qualidade, embalagem de 500g. Não apresentar umidade nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu interior. Lacre a vácuo. Reembalado em saco transparente para condicionamento de 10kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.</b>	<b>UND</b>	<b>190</b>		
4	<b>Farinha de mandioca: média, branca, crua. embalagem primária: sacos plásticos ou de papel de 1kg. embalagem secundária: fardo ou caixa de papelão. validade mínima do produto 6 meses</b>	<b>KG</b>	<b>290</b>		
5	<b>Óleo de Soja 900ml. Comestível, vegetal de soja. Puro. Refinado. Rico em vitamina E. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS</b>	<b>UND</b>	<b>117</b>		





6	<b>Vinagre 500 ml: Vinagre de álcool. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS,</b>	UND	117		
7	<b>Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b>	KG	388		
8	<b>Charque: CARNE, bovina, charqueada, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.</b>	KG	155		
9	<b>Calabresa Curada</b>	KG	97		



10	<b>Polpa de Tomate 340g: Polpa de tomate concentrada. Pasta homogênea. Sabor característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos, cor vermelho intenso. Odor característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos, identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas, além de código de barras com a numeração sequencial de lote/série.</b>	UND	117		
11	<b>Açúcar cristal: Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	UND	233		
12	<b>Polpa de fruta</b>	UND	1942		
13	<b>Azeite de Oliva</b>	UND	78		
14	<b>Corvina Inteira: Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>	KG	194		
15	<b>Condimento Misto</b>	UND	78		



16	<b>Colorau (corante): De 1ª qualidade. Alimentício, á base de urucum. Sem umidade. Embalagem plástica, transparente com peso de 100g.</b>	<b>UND</b>	<b>97</b>		
17	<b>Tomate: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>KG</b>	<b>78</b>		
18	<b>Batata-inglesa: 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Isentas de sujidades e larvas.</b>	<b>KG</b>	<b>78</b>		
19	<b>Cebola roxa: aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>	<b>KG</b>	<b>78</b>		
20	<b>Cenoura: sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>KG</b>	<b>78</b>		



21	<p><b>Josefina curada: Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b></p>	KG	97		
22	<p><b>Figano Bovinocongelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b></p>	KG	291		
23	<p><b>Toscana Mista: congelada. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos</b></p>	KG	117		



	<b>fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>				
24	<b>Sardinha: inteira e congelada. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>	<b>KG</b>	<b>194</b>		
25	<b>Filé De Peixe Merluza :Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>	<b>KG</b>	<b>78</b>		



26	<b>Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>				
		<b>KG</b>	<b>230</b>		
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 34.831,44</b>

**LOTE II - CAPS I Antônio Ferreira Marques, Residência Terapêutica**

ÍTEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT	QTD (KG)	VALOR UNT.	VALOR TOTAL (R\$)
1	<b>Açúcar Cristal: Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>Kg</b>	<b>1500</b>	<b>1500 Kg</b>		
2	<b>Amido de Milho: Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>CX</b>	<b>860</b>	<b>860und. 500g</b>		



3	<b>Milho de Pipoca. Tipo 1; embalagem transparente 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>kg</b>	<b>220</b>	<b>220und. De 500g</b>		
4	<b>Adoçante, tipo sacarina 100ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>	<b>Kg</b>	<b>32</b>	<b>32 und.de 100 ml</b>		
5	<b>Fermento Químico- tipo pó embalagem de 100 g .</b>	<b>Kg</b>	<b>32</b>	<b>32und</b>		
6	<b>Gelatina em Pó, diversos sabores embalagem com 35 g.</b>	<b>Kg</b>	<b>100</b>	<b>100und. 35 g</b>		
7	<b>Macarrão Parafuso com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas ,limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500g</b>	<b>PCT</b>	<b>320</b>	<b>320 und 500g</b>		
8	<b>Massa de Lasanha, com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500g</b>	<b>PCT</b>	<b>34</b>	<b>34und. 500g</b>		
9	<b>Milho para canjica, De cor branca, produto dos grãos de milho provenientes da espécie ZeaMays,L, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitos e larvas ,200g</b>	<b>PCT</b>	<b>50</b>	<b>50und. 200g</b>		



10	<p><b>Leite em Pó Integral:Em pó, integral.Embalagem com 200g. O produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 26%. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo MODIFICADO. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 4/9/1997 no Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura.</b></p>	PCT	16	16 fardo com 50 und. 200g		
11	<p><b>Margarina cremosa, Embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas</b></p>	POTE	150	150und. 500g		





	<b>e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.</b>					
	<b>Manteiga. Primeira qualidade com sal. Embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.</b>	<b>POTE</b>	<b>100</b>	<b>100 undUND. 500g</b>		
<b>13</b>	<b>Oleo de Soja 900ml. Comestível, vegetal de soja. Puro. Refinado. Rico em vitamina E. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS, 900ml.</b>	<b>Garrafa</b>	<b>80</b>	<b>80und. 900 ml</b>		
<b>14</b>	<b>Arroz branco Tipo 1: Isento de mofos e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS</b>	<b>Kg</b>	<b>1500</b>	<b>1500 kg</b>		
<b>15</b>	<b>Biscoito Doce Tipo Maria: Sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo, Conter sua composição química e não apresentar furo no</b>	<b>PCT</b>	<b>55</b>	<b>55 CX com 20 und 400g</b>		



	<b>invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.</b>					
16	<b>Arroz Integral Tipo 1: Isento de mofo e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS</b>	<b>Kg</b>	<b>20</b>	<b>20Kg</b>		
17	<b>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker: sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.</b>	<b>PCT</b>	<b>32</b>	<b>32cx com 20und400g</b>		
18	<b>Feijão. Cariquinha, tipo 1: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>Kg</b>	<b>500</b>	<b>500kg</b>		
19	<b>Macarrão Espaguete: De 1ª qualidade, embalagem de 500g. Não apresentar umidade nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu</b>	<b>PCT</b>	<b>50</b>	<b>50und 500g</b>		



	<b>interior. Lacre a vácuo. Reembalado em saco transparente para condicionamento de 10kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.</b>					
<b>20</b>	<b>Massa para Sopa 400g: A base de farinha de trigo, com ovos. Embalagem com 400 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>PCT</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		
<b>21</b>	<b>Feijão preto: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>Kg</b>	<b>20</b>	<b>20kg</b>		
<b>22</b>	<b>Biscoito doce tipo maisena: sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.</b>	<b>PCT</b>	<b>50</b>	<b>50cx 20und 400g</b>		
<b>23</b>	<b>Biscoito Recheado : sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 130g, envolto em plástico resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no</b>	<b>PCT</b>	<b>20</b>	<b>20cx com24 und. 130g</b>		



	<b>invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.</b>					
<b>24</b>	<b>Mingau Pré Cozido Diversos Sabores: Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega , 230g</b>	<b>Und</b>	<b>12</b>	<b>12und com 230g</b>		
<b>25</b>	<b>Refresco em pó diversos Sabores: Embalagem 30g açúcar, , sais minerais, vitamina a, b, c e ferro, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,</b>	<b>cx</b>	<b>23</b>	<b>23cx com 15 und.30g</b>		



	<b>número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>					
<b>26</b>	<b>Massa de bolo diversos Sabores: Embalagem 450g, açúcar, farinha de trigo, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>Und</b>	<b>120</b>	<b>120und com 450g</b>		
<b>27</b>	<b>Aveia em flocos finos, embalagem com 200g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade</b>	<b>Und</b>	<b>60</b>	<b>60 und com 200g</b>		



	<b>mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>					
<b>28</b>	<b>Farinha de aveia, embalagem com 200g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>Und</b>	<b>60</b>	<b>60 und. Com200 g</b>		
<b>29</b>	<b>Milho para canjica , cor amarelo, embalagem com 500g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>Und</b>	<b>50</b>	<b>50und com 200g</b>		



30	<b>Pão Tipo Hot-Dog: Pão de Cachorro Quente com peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Cada embalagem deverá conter de 10 unidades, de acordo com NTA 47 do Decreto Estadual 12.486 de 20.10.78 e Resolução-RDC nº12 de 02/01/2001 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA</b>	Pct	12	12und		
31	<b>Carne Bovina: Carne, bovina, de primeira, COM OSSO CONGELADA. Embalagem transparente ou saco plástico transparente com 1kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA Nº304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA Nº 105 de 19/05/99.</b>	Kg	250	250 Kg		
32	<b>Carne Bovina: Carne, bovina, de primeira, SEM OSSO CONGELADA. Embalagem transparente ou saco plástico transparente com 1kg , contendo identificação</b>	Kg	400	400Kg		



	<b>do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.</b>					
<b>33</b>	<b>Polpa de fruta: diversos sabores embalagem com 100g.</b>	<b>Und</b>	<b>150</b>	<b>150und 100g</b>		
<b>34</b>	<b>logurte:diversos sabores embalagem com 1litro.</b>	<b>Lts</b>	<b>96</b>	<b>96 und. 1lts</b>		
<b>35</b>	<b>Achocolatado em pó - em pó instantâneo vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas são e limpas isento de matérias terrosas e parasitas. Aspecto: pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contem glúten - embalagem de 400 gramas.</b>	<b>Und</b>	<b>72</b>	<b>72 und.de 400g</b>		
<b>36</b>	<b>Queijo Tipo Mussarela, origem leite de vaca,embalagem de 1 kg com identificação, data de fabricação, validade e número de lote</b>	<b>Kg</b>	<b>48</b>	<b>48 kg</b>		
<b>37</b>	<b>Charque: CARNE, bovina, charqueada, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias</b>	<b>Kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		





	<b>do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.</b>					
<b>38</b>	<b>Café: Torrado e moído. Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.</b>	<b>PCT</b>	<b>560</b>	<b>560pcco m 250g</b>		
<b>39</b>	<b>Ovos: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 -CIPOA/MA</b>	<b>Placa</b>	<b>56</b>	<b>56placas com 30und</b>		



40	<b>Polpa de Tomate 340g: Polpa de tomate concentrada. Pasta homogênea. Sabor característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos, cor vermelho intenso. Odor característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos, identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas, além de código de barras com a numeração sequencial de lote/série.</b>	<b>Cx</b>	<b>4</b>	<b>04 cx com 12 und. 340g</b>		
41	<b>Coxa e sobre coxa: Congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>Kg</b>	<b>45</b>	<b>45kg</b>		



42	<p><b>Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações:</b></p> <p><b>identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b></p>	<b>Kg</b>	<b>45</b>	<b>45kg</b>		
43	<p><b>Peito de Frango com osso: congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações:</b></p> <p><b>identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b></p>	<b>Kg</b>	<b>45</b>	<b>45kg</b>		



44	<b>Proteína texturizada de Soja: Granulada. Seca. Embalada em pacotes de 400g. Apresentar fardo com 20 unidades. Validade de 6 a 12 meses.</b>	<b>pct</b>	<b>20</b>	<b>20und com 400g</b>		
45	<b>Salsicha de Hot Dog:bovino/suíno tipo hotdog com no Maximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 10%, com no mínimo 120 dias de validade.</b>	<b>Kg</b>	<b>30</b>	<b>30kg</b>		
46	<b>Lingüiçatipotoscano:aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%,</b>	<b>kg</b>	<b>25</b>	<b>25kg</b>		
47	<b>Lingüiça Calabresa: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%,</b>	<b>kg</b>	<b>48</b>	<b>48kg</b>		
48	<b>Caldo em Tablete de carne: 57g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>	<b>Cx</b>	<b>7</b>	<b>07 cx 10 und. 57g</b>		



49	<b>Caldo em Tablete de frango: 57g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .</b>	<b>Cx</b>	<b>7</b>	<b>7 cx 10 und. 57g</b>		
50	<b>Fígado de bovino, congelado. Embalagem de 1kg congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>kg</b>	<b>72</b>	<b>72kg</b>		
51	<b>Leite de Coco: 500ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>	<b>Cx</b>	<b>25</b>	<b>25cx com 12 und 500ml</b>		
52	<b>Leite Condensado: 200g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .</b>	<b>Und</b>	<b>54</b>	<b>54und.20 0g</b>		
53	<b>Farinha de Trigo:com fermento embalagem 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .</b>	<b>Und</b>	<b>30</b>	<b>30 und 1 kg</b>		
54	<b>Farinha de Trigo :sem fermento embalagem 1kg</b>	<b>Und</b>	<b>30</b>	<b>30 und 1 kg</b>		



	<b>com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>					
55	<b>Sal Refinado Iodado: sem umidade. Embalado em saco plástico transparente. Apresentando data de fabricação e validade, 1kg.</b>	<b>Kg</b>	<b>90</b>	<b>90kg</b>		
56	<b>Vinagre 500 ml: Vinagre de álcool. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS,</b>	<b>Garrafa</b>	<b>90</b>	<b>90und 500ml</b>		
57	<b>Alho: gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA</b>	<b>Kg</b>	<b>20</b>	<b>20kg</b>		
58	<b>Abóbora. <i>in natura</i>, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</b>	<b>Kg</b>	<b>84</b>	<b>84kg</b>		
59	<b>Banana Prata: pencas. O produto deve ser fresco, integro e firme. Livre de bolhas, manchas e</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		



	<b>machucados. O produto deve apresentar boa aparência.</b>					
<b>60</b>	<b>Melão , uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.</b>	<b>kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		
<b>61</b>	<b>Repolho aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>	<b>kg</b>	<b>30</b>	<b>30kg</b>		
<b>62</b>	<b>Manga aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>	<b>kg</b>	<b>80</b>	<b>80 kg</b>		
<b>63</b>	<b>Batata-inglesa: 1ª qualidade, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Isentas de sujidades e larvas.</b>	<b>Kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		
<b>64</b>	<b>Cebola roxa: aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa,</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		



	<b>parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>					
65	<b>Cenoura: sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
66	<b>Coentro: de primeira qualidade em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</b>	<b>Molho</b>	<b>80</b>	<b>80und.</b>		
67	<b>Chuchu: de primeira. Tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA,</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
68	<b>Goiaba: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		





	<b>Acondicionadas em caixa apropriada.</b>					
<b>69</b>	<b>Maçã: vermelha nacional, tamanho médio, de primeira, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
<b>70</b>	<b>Maracujá. Casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado em sacos de 8 Kg</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
<b>71</b>	<b>Melancia: de primeira, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</b>	<b>Kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		
<b>72</b>	<b>Pimentão: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa,</b>	<b>Kg</b>	<b>75</b>	<b>75kg</b>		



	<b>parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>					
<b>73</b>	<b>Tomate: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>Kg</b>	<b>88</b>	<b>88kg</b>		
<b>Total</b>						<b>63.968,96</b>

---

**Secretário de Administração**

Aprovo, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

**EDIMÁRIO PAIM DE CERQUEIRA**  
Prefeito

**APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA  
E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO.**  
*(inciso II, Art. 9º, Decreto nº 5.450/05)*



**ANEXO II  
PROPOSTA DE PREÇOS**

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 0XX/2019</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>	<b>EMAIL:</b>	
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

**PROPOSTA  
LOTE I -**

1	<b>Feijão. Cariquinha, tipo 1: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>KG</b>	<b>290</b>		
2	<b>Arroz branco Tipo 1: Isento de mofos e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS</b>	<b>KG</b>	<b>250</b>		
3	<b>Macarrão Espaguete: De 1ª qualidade, embalagem de 500g. Não apresentar umidade nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu interior. Lacre a vácuo. Reembalado em saco transparente para condicionamento de 10kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.</b>	<b>UND</b>	<b>190</b>		
4	<b>Farinha de mandioca: média, branca, crua. embalagem primária: sacos plásticos ou de papel de 1kg. embalagem secundária: fardo ou caixa de papelão. validade</b>	<b>KG</b>	<b>290</b>		



	<b>mínima do produto 6 meses</b>				
5	<b>Óleo de Soja 900ml. Comestível, vegetal de soja. Puro. Refinado. Rico em vitamina E. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS</b>	<b>UND</b>	<b>117</b>		
6	<b>Vinagre 500 ml: Vinagre de álcool. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS,</b>	<b>UND</b>	<b>117</b>		
7	<b>Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>KG</b>	<b>388</b>		
8	<b>Charque: CARNE, bovina, charqueada, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA</b>	<b>KG</b>	<b>155</b>		



	<b>Nº 105 de 19/05/99.</b>				
<b>9</b>	<b>Calabresa Curada</b>	<b>KG</b>	<b>97</b>		
<b>10</b>	<b>Polpa de Tomate 340g: Polpa de tomate concentrada. Pasta homogênea. Sabor característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos, cor vermelho intenso. Odor característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos, identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas, além de código de barras com a numeração sequencial de lote/série.</b>	<b>UND</b>	<b>117</b>		
<b>11</b>	<b>Açúcar cristal: Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>UND</b>	<b>233</b>		
<b>12</b>	<b>Polpa de fruta</b>	<b>UND</b>	<b>1942</b>		
<b>13</b>	<b>Azeite de Oliva</b>	<b>UND</b>	<b>78</b>		



14	<b>Corvina Inteira: Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>	KG	194		
15	<b>Condimento Misto</b>	UND	78		
16	<b>Colorau (corante): De 1ª qualidade. Alimentício, á base de urucum. Sem umidade. Embalagem plástica, transparente com peso de 100g.</b>	UND	97		
17	<b>Tomate: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	KG	78		
18	<b>Batata-inglesa: 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Isentas de sujidades e larvas.</b>	KG	78		
19	<b>Cebola roxa: aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>	KG	78		



20	<b>Cenoura: sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>KG</b>	<b>78</b>		
21	<b>Josefina curada: Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>	<b>KG</b>	<b>97</b>		
22	<b>Figano Bovinocongelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>	<b>KG</b>	<b>291</b>		
23	<b>Toscana Mista: congelada. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações:</b>	<b>KG</b>	<b>117</b>		



	<p><b>identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b></p>				
24	<p><b>Sardinha: inteira e congelada. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b></p>	KG	194		
25	<p><b>Filé De Peixe Merluza :Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b></p>	KG	78		





26	<b>Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente</b>				
	<b>TOTAL</b>	<b>KG</b>	<b>230</b>		

**LOTE II - CAPS I Antônio Ferreira Marques, Residência Terapêutica**

ÍTEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT	QTD (KG)	VALOR UNT.	VALOR TOTAL (R\$)
1	<b>Açúcar Cristal: Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>Kg</b>	<b>1500</b>	<b>1500 Kg</b>		
2	<b>Amido de Milho: Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>CX</b>	<b>860</b>	<b>860und. 500g</b>		



3	<b>Milho de Pipoca. Tipo 1; embalagem transparente 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>kg</b>	<b>220</b>	<b>220und. De 500g</b>		
4	<b>Adoçante, tipo sacarina 100ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>	<b>Kg</b>	<b>32</b>	<b>32 und.de 100 ml</b>		
5	<b>Fermento Químico- tipo pó embalagem de 100 g .</b>	<b>Kg</b>	<b>32</b>	<b>32und</b>		
6	<b>Gelatina em Pó, diversos sabores embalagem com 35 g.</b>	<b>Kg</b>	<b>100</b>	<b>100und. 35 g</b>		
7	<b>Macarrão Parafuso com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas ,limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500g</b>	<b>PCT</b>	<b>320</b>	<b>320 und 500g</b>		
8	<b>Massa de Lasanha, com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500g</b>	<b>PCT</b>	<b>34</b>	<b>34und. 500g</b>		
9	<b>Milho para canjica, De cor branca, produto dos grãos de milho provenientes da espécie ZeaMays,L, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitos e larvas ,200g</b>	<b>PCT</b>	<b>50</b>	<b>50und. 200g</b>		



10	<p><b>Leite em Pó Integral:Em pó, integral.Embalagem com 200g. O produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 26%. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo MODIFICADO. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 4/9/1997 no Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura.</b></p>	PCT	16	16 fardo com 50 und. 200g		
11	<p><b>Margarina cremosa, Embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas</b></p>	POTE	150	150und. 500g		



	<b>e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.</b>					
	<b>Manteiga. Primeira qualidade com sal. Embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.</b>	<b>POTE</b>	<b>100</b>	<b>100 undUND. 500g</b>		
<b>13</b>	<b>Oleo de Soja 900ml. Comestível, vegetal de soja. Puro. Refinado. Rico em vitamina E. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS, 900ml.</b>	<b>Garrafa</b>	<b>80</b>	<b>80und. 900 ml</b>		
<b>14</b>	<b>Arroz branco Tipo 1: Isento de mofo e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS</b>	<b>Kg</b>	<b>1500</b>	<b>1500 kg</b>		
<b>15</b>	<b>Biscoito Doce Tipo Maria: Sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo, Conter sua composição química e não apresentar furo no</b>	<b>PCT</b>	<b>55</b>	<b>55 CX com 20 und 400g</b>		



	<b>invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.</b>					
16	<b>Arroz Integral Tipo 1: Isento de mofo e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS</b>	<b>Kg</b>	<b>20</b>	<b>20Kg</b>		
17	<b>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker: sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.</b>	<b>PCT</b>	<b>32</b>	<b>32cx com 20und400g</b>		
18	<b>Feijão. Cariquinha, tipo 1: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>Kg</b>	<b>500</b>	<b>500kg</b>		
19	<b>Macarrão Espaguete: De 1ª qualidade, embalagem de 500g. Não apresentar umidade nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu</b>	<b>PCT</b>	<b>50</b>	<b>50und 500g</b>		



	<b>interior. Lacre a vácuo. Reembalado em saco transparente para condicionamento de 10kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.</b>					
<b>20</b>	<b>Massa para Sopa 400g: A base de farinha de trigo, com ovos. Embalagem com 400 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>PCT</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		
<b>21</b>	<b>Feijão preto: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</b>	<b>Kg</b>	<b>20</b>	<b>20kg</b>		
<b>22</b>	<b>Biscoito doce tipo maisena: sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.</b>	<b>PCT</b>	<b>50</b>	<b>50cx 20und 400g</b>		
<b>23</b>	<b>Biscoito Recheado : sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 130g, envolto em plástico resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no</b>	<b>PCT</b>	<b>20</b>	<b>20cx com24 und. 130g</b>		



	<b>invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.</b>					
<b>24</b>	<b>Mingau Pré Cozido Diversos Sabores: Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega , 230g</b>	<b>Und</b>	<b>12</b>	<b>12und com 230g</b>		
<b>25</b>	<b>Refresco em pó diversos Sabores: Embalagem 30g açúcar, , sais minerais, vitamina a, b, c e ferro, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,</b>	<b>cx</b>	<b>23</b>	<b>23cx com 15 und.30g</b>		



	<b>número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>					
<b>26</b>	<b>Massa de bolo diversos Sabores: Embalagem 450g, açúcar, farinha de trigo, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>Und</b>	<b>120</b>	<b>120und com 450g</b>		
<b>27</b>	<b>Aveia em flocos finos, embalagem com 200g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade</b>	<b>Und</b>	<b>60</b>	<b>60 und com 200g</b>		





	<b>mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>					
<b>28</b>	<b>Farinha de aveia, embalagem com 200g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>Und</b>	<b>60</b>	<b>60 und. Com200 g</b>		
<b>29</b>	<b>Milho para canjica , cor amarelo, embalagem com 500g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>Und</b>	<b>50</b>	<b>50und com 200g</b>		



30	<b>Pão Tipo Hot-Dog: Pão de Cachorro Quente com peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Cada embalagem deverá conter de 10 unidades, de acordo com NTA 47 do Decreto Estadual 12.486 de 20.10.78 e Resolução-RDC nº12 de 02/01/2001 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA</b>	Pct	12	12und		
31	<b>Carne Bovina: Carne, bovina, de primeira, COM OSSO CONGELADA. Embalagem transparente ou saco plástico transparente com 1kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.</b>	Kg	250	250 Kg		
32	<b>Carne Bovina: Carne, bovina, de primeira, SEM OSSO CONGELADA. Embalagem transparente ou saco plástico transparente com 1kg , contendo identificação</b>	Kg	400	400Kg		



	<b>do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.</b>					
33	<b>Polpa de fruta: diversos sabores embalagem com 100g.</b>	<b>Und</b>	<b>150</b>	<b>150und 100g</b>		
34	<b>logurte:diversos sabores embalagem com 1litro.</b>	<b>Lts</b>	<b>96</b>	<b>96 und. 1lts</b>		
35	<b>Achocolatado em pó - em pó instantâneo vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas são e limpas isento de matérias terrosas e parasitas. Aspecto: pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contem glúten - embalagem de 400 gramas.</b>	<b>Und</b>	<b>72</b>	<b>72 und.de 400g</b>		
36	<b>Queijo Tipo Mussarela, origem leite de vaca,embalagem de 1 kg com identificação, data de fabricação, validade e número de lote</b>	<b>Kg</b>	<b>48</b>	<b>48 kg</b>		
37	<b>Charque: CARNE, bovina, charqueada, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias</b>	<b>Kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		



	<b>do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.</b>					
<b>38</b>	<b>Café: Torrado e moído. Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.</b>	<b>PCT</b>	<b>560</b>	<b>560pcco m 250g</b>		
<b>39</b>	<b>Ovos: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 -CIPOA/MA</b>	<b>Placa</b>	<b>56</b>	<b>56placas com 30und</b>		



40	<b>Polpa de Tomate 340g:</b> Polpa de tomate concentrada. Pasta homogênea. Sabor característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos, cor vermelho intenso. Odor característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos, identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas, além de código de barras com a numeração sequencial de lote/série.	Cx	4	04 cx com 12 und. 340g		
41	<b>Coxa e sobre coxa:</b> Congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	45	45kg		



42	<p><b>Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações:</b></p> <p><b>identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b></p>	<b>Kg</b>	<b>45</b>	<b>45kg</b>		
43	<p><b>Peito de Frango com osso: congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações:</b></p> <p><b>identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b></p>	<b>Kg</b>	<b>45</b>	<b>45kg</b>		



44	<b>Proteína texturizada de Soja: Granulada. Seca. Embalada em pacotes de 400g. Apresentar fardo com 20 unidades. Validade de 6 a 12 meses.</b>	<b>pct</b>	<b>20</b>	<b>20und com 400g</b>		
45	<b>Salsicha de Hot Dog:bovino/suíno tipo hotdog com no Maximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 10%, com no mínimo 120 dias de validade.</b>	<b>Kg</b>	<b>30</b>	<b>30kg</b>		
46	<b>Lingüiçatipotoscano:aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%,</b>	<b>kg</b>	<b>25</b>	<b>25kg</b>		
47	<b>Lingüiça Calabresa: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%,</b>	<b>kg</b>	<b>48</b>	<b>48kg</b>		
48	<b>Caldo em Tablete de carne: 57g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>	<b>Cx</b>	<b>7</b>	<b>07 cx 10 und. 57g</b>		



49	<b>Caldo em Tablete de frango: 57g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .</b>	<b>Cx</b>	<b>7</b>	<b>7 cx 10 und. 57g</b>		
50	<b>Fígado de bovino, congelado. Embalagem de 1kg congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>kg</b>	<b>72</b>	<b>72kg</b>		
51	<b>Leite de Coco: 500ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.</b>	<b>Cx</b>	<b>25</b>	<b>25cx com 12 und 500ml</b>		
52	<b>Leite Condensado: 200g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .</b>	<b>Und</b>	<b>54</b>	<b>54und.20 0g</b>		
53	<b>Farinha de Trigo:com fermento embalagem 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .</b>	<b>Und</b>	<b>30</b>	<b>30 und 1 kg</b>		
54	<b>Farinha de Trigo :sem fermento embalagem 1kg</b>	<b>Und</b>	<b>30</b>	<b>30 und 1 kg</b>		





	<b>com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.</b>					
55	<b>Sal Refinado Iodado: sem umidade. Embalado em saco plástico transparente. Apresentando data de fabricação e validade, 1kg.</b>	<b>Kg</b>	<b>90</b>	<b>90kg</b>		
56	<b>Vinagre 500 ml: Vinagre de álcool. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS,</b>	<b>Garrafa</b>	<b>90</b>	<b>90und 500ml</b>		
57	<b>Alho: gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA</b>	<b>Kg</b>	<b>20</b>	<b>20kg</b>		
58	<b>Abóbora. <i>in natura</i>, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</b>	<b>Kg</b>	<b>84</b>	<b>84kg</b>		
59	<b>Banana Prata: pencas. O produto deve ser fresco, integro e firme. Livre de bolhas, manchas e</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		



	<b>machucados. O produto deve apresentar boa aparência.</b>					
<b>60</b>	<b>Melão , uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.</b>	<b>kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		
<b>61</b>	<b>Repolho aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>	<b>kg</b>	<b>30</b>	<b>30kg</b>		
<b>62</b>	<b>Manga aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>	<b>kg</b>	<b>80</b>	<b>80 kg</b>		
<b>63</b>	<b>Batata-inglesa: 1ª qualidade, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Isentas de sujidades e larvas.</b>	<b>Kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		
<b>64</b>	<b>Cebola roxa: aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa,</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		



	<b>parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.</b>					
65	<b>Cenoura: sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
66	<b>Coentro: de primeira qualidade em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</b>	<b>Molho</b>	<b>80</b>	<b>80und.</b>		
67	<b>Chuchu: de primeira. Tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA,</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
68	<b>Goiaba: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		



	<b>Acondicionadas em caixa apropriada.</b>					
<b>69</b>	<b>Maçã: vermelha nacional, tamanho médio, de primeira, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
<b>70</b>	<b>Maracujá. Casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado em sacos de 8 Kg</b>	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>80kg</b>		
<b>71</b>	<b>Melancia: de primeira, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</b>	<b>Kg</b>	<b>120</b>	<b>120kg</b>		
<b>72</b>	<b>Pimentão: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa,</b>	<b>Kg</b>	<b>75</b>	<b>75kg</b>		



	<b>parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>					
<b>73</b>	<b>Tomate: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.</b>	<b>Kg</b>	<b>88</b>	<b>88kg</b>		
<b>Total</b>						

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:**

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).



### ANEXO III MINUTA DO CONTRATO

**Termo de Contrato de Fornecimento  
que entre si fazem a PREFEITURA  
MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA  
e a Empresa \_\_\_\_\_**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_/2019**

Pelo presente contrato que entre si fazem, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA, Estado a Bahia**, com sede na Praça Araújo Pinho, Nº 14, Centro, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o nº 13.883.996/0001-72, representada pelo Prefeito, Sr. **EDIMARIO PAIM DE CERQUEIRA**, inscrito no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o nº 387.255.685-15 e portador do RG nº 0249522810 SSP/BA, doravante designado simplesmente de CONTRATANTE e do outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, com sede na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº. \_\_\_\_\_.\_\_\_\_./\_\_\_\_-\_\_\_\_, neste ato representada por seu Sócio Diretor, \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_, a seguir denominada CONTRATADA, têm entre si justo e acordado celebrar o presente contrato para fornecimento, vinculado ao **Pregão Presencial Edital nº 0xx/2019 e Processo Administrativo 005/2019, Tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, que se regerá pelas suas normas, pela Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e 10.520/02, e pelas demais disposições pertinentes.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Este Contrato tem como objeto Contratação de empresa para fornecimento de **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nas quantidades estimadas nos Anexos deste Contrato.

1.2 Integram e completam o presente Termo de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as disposições e condições do Edital de **Pregão Presencial nº. 005/2019**, bem como a Proposta de Preços da CONTRATADA, Anexos e pareceres que formam o procedimento licitatório.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÃO DE ENTREGA**

2.1. Os materiais deverão ser entregues conforme solicitações das Secretarias, no endereço xxxxxxxxxxxx, no horário das 08:00 às 13:00 horas, ou conforme horário estabelecido.

2.2. O fornecimento dos itens será de forma parcelada, com prazo de entrega estabelecido por cada Secretaria, devendo os mesmos ser entregues no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a solicitação, contados a partir do recebimento da ordem de solicitação expedido pelo setor responsável.



## **CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO**

3.1. O valor do contrato é de **R\$ XXXX (XXXX)**, referente o **LOTE xx**.

3.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

## **CLÁUSULA QUARTA- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Órgão:

Projeto Atividade:

Fonte:

Elemento Despesa:

## **CLÁUSULA QUINTA – DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

5.1. Os bens serão recebidos:

5.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

5.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua conseqüente aceitação.

5.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.4. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

## **CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇO**

6.1. Os preços são fixos e irrealizáveis.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA**

7.1. O prazo de vigência do contrato será 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, caso seja uma das hipóteses do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

8.1. O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.



8.2. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada das Certidões Negativas de Débitos Previdenciários, Trabalhistas, FTGS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

8.3. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

8.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

8.5.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

8.6. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

8.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.8. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

## **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. A CONTRATADA obriga-se a:

9.1.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

9.1.2. Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com a versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);





9.2.1. Este dever implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, o produto com avarias ou defeitos;

9.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

9.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

9.7. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.8. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

10.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

10.1.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

10.1.2. Verificar minuciosamente, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

10.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado;

10.1.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO**

11.1. A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à Administração.

11.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que



resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados 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.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES**

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

13.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993:

- I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
- IV - o atraso injustificado no início do serviço;
- V - a interrupção do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- VI - a subcontratação total, ou parcial do seu objeto sem autorização do contratante, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Contrato;
- VII - o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;
- IX - a decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;
- X - a dissolução da sociedade, ou falecimento da CONTRATADA;
- XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
- XII - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;



XIII - a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna, guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações, mobilizações e outras previstas, assegurada à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;

XIV - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de serviços, fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurada à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão de cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação;

XV - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;

XVI - o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

13.2. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13.3. A rescisão deste Contrato poderá ser:

13.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII desta cláusula;

13.3.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;

13.3.3. judicial, nos termos da legislação.

13.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

13.5. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XV desta cláusula, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

13.5.1. pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.

13.6. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a execução da garantia contratual, para ressarcimento da CONTRATANTE, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos, bem como a retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

13.7. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

13.7.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;



13.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.7.3. Indenizações e multas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES**

14.1 - Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá garantir a defesa prévia, aplicar à contratada as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso na execução do contrat;
- c) Multa de 2% (dois por cento) a partir do 16º (décimo sexto) dia.
- d) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato;
- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por período não superior a dois (2) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública.

14.2 - O atraso injustificado na execução do contrato, poderá ensejar a rescisão do contrato.

14.3 - As multas aplicadas, após o regular procedimento administrativo, respeitado o contraditório, serão descontadas dos créditos da contratada ou, na impossibilidade, recolhida no prazo de até 15 (quinze) dias, da data da comunicação oficial e, caso não cumprida, serão cobradas judicialmente.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

15.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 2002, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, na Lei Complementar nº 123, de 2006, e na Lei nº 8.666, de 1993.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Coração de Maria, Ba como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

17.2. E por estarem justos e contratados, assinam o presente, por si e seus sucessores, em 03 (TRÊS) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito.

**Coração de Maria - BA, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.**



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA**  
Praça Araújo Pinho, 14 - Centro - Coração de Maria - Bahia - Cep: 44.250-000  
CNPJ: 13.883.996/0001-72



---

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORAÇÃO DE MARIA**  
**EDIMARIO PAIM DE CERQUEIRA**  
**CONTRATANTE**

---

**EMPRESA**  
**REPRESENTANTE - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
**CONTRATADA**



## ANEXO IV

### MODELO DE CREDENCIAMENTO PROCURAÇÃO

A (nome da empresa)..... CNPJ, nº ....., com sede à ....., neste ato representado pelo (s) (diretores ou sócios, com qualificação completa- nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o Senhor(a) ....., (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº ....., expedido pela ....., devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº ....., residente à rua ....., nº ..... como mandatário, a quem se confer amplos poderes para junto ao Órgão..... praticar todos os atos necessários, relativos ao procedimento licitatório na modalidade de **Pregão nº 0xx/2019**, conferindo-lhe, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente dando tudo como bom, firme e valioso.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo e assinatura e firma reconhecida do responsável legal da empresa).

**APRESENTAR NA FASE DO CREDENCIAMENTO**



## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xx/2019

MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL

TIPO – MENOR PREÇO POR LOTE

\_\_\_\_\_ (RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE), \_\_\_\_\_ (CNPJ Nº),  
sediada no (a) \_\_\_\_\_  
(ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, que cumpre, plenamente, os  
requisitos exigidos no procedimento licitatório referenciado.

Igualmente, declaramos sob as penas da lei, que nossos diretores, responsáveis legais e técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado na Administração Pública, bem como nossa Empresa não está incurso em nenhum dos impedimentos elencados no Edital da licitação referenciada.

Finalizando, declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).

**APRESENTAR NA FASE DO CREDENCIAMENTO**



## ANEXO VI

### DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS

A (nome da empresa)..... CNPJ, nº ....., com sede à ....., declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório **pregão presencial 0xx/2019**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).





## ANEXO VII – MODELO

### Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xx/2019**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL**

**TIPO – MENOR PREÇO POR LOTE**

### DECLARAÇÃO DE TRABALHO DO MENOR

A signatária \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara par aos devidos fins do disposto no Inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz

Sim ( )

Não ( )

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).



## ANEXO VIII

### Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xx/2019**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL**

**TIPO – MENOR PREÇO POR LOTE**

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do **Pregão Presencial nº 0xx/2019**, promovido pela Prefeitura Municipal de Coração de Maria - BA, marcado para às \_\_\_:\_\_\_ horas do dia \_\_\_/\_\_\_/2019, que a empresa (nome completo) – CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede (ou domicílio) no (endereço completo), por mim representada, atende os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).



## ANEXO IX Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

(Identificação completa do representante da Proponente), como representante devidamente constituído da empresa (Identificação completa da Proponente) doravante denominado (Proponente), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- A proposta apresentada para participar do **PREGÃO PRESENCIAL 0xx/2019** foi elaborada de maneira independente pela empresa (dados da empresa), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PREGÃO PRESENCIAL**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PREGÃO PRESENCIAL**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PREGÃO PRESENCIAL** quanto a participar ou não da referida licitação;
- Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do **PREGÃO PRESENCIAL 0xx/2019** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Administração pública antes da abertura oficial das propostas; e
- Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).



## **ANEXO X – Modelo de DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDOR PÚBLICO**

\_\_\_\_\_ (RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE), \_\_\_\_\_ (CNPJ N°),  
sediada no (a) \_\_\_\_\_  
(ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, não possuir em seu quadro de  
pessoal qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregador do poder executivo da  
Prefeitura Municipal de Coração de Maria - BA, exercendo funções técnicas, gerenciais,  
comerciais, administrativas ou societárias.

**Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.**

\_\_\_\_\_  
**(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).**



**ANEXO XI  
RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL  
PREGÃO PRESENCIAL nº 0xx/2019**

RAZÃO SOCIAL \_\_\_\_\_

CNPJ Nº \_\_\_\_\_

ENDEREÇO \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_ TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CIDADE \_\_\_\_\_ ESTADO \_\_\_\_\_

PESSOA PARA CONTATO \_\_\_\_\_

Recebemos, através do:

- ( ) via E-mail
- ( ) acesso à página da internet \_\_\_\_\_ ;
- ( ) fax a cobrar nº;
- ( ) cópia impressa, mediante recolhimento do valor de R\$ \_\_\_\_\_ ;
- ( ) fotocópia por conta da empresa licitante

**Coração de Maria - BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.**

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Senhor Licitante,  
Visando possível necessidade de comunicação futura entre a Pregoeira e a empresa licitante, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do Edital e remeter ao Setor de Licitação.