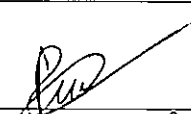




Prefeitura Municipal de Ipirá - Estado da Bahia
Centro Administrativo Ba 052 - Estrada do Feijão - Km86 - CEP 44.600-000
CGC 14.042.659/0001-15 - PABX (75) 3254-1394

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2017

I. REGÊNCIA LEGAL LEI FEDERAL 8.666/93, 10.520/02, LEI 8.078/90 E LEI COMPLEMENTAR 123/2006				
II. ÓRGÃO INTERESSADO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO				
III. MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 019/2017		IV. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 088/2017		
V. TIPO DE LICITAÇÃO MENOR PREÇO POR LOTE		VI. REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA		
VII. OBJETO Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (Merenda) para o atendimento ao PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE.				
VIII LOCAL E DATA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS, DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES. DATA: 23/02/2017 HORA: 09:00 h LOCAL: PREFEITURA DE MUNICIPAL de IPIRÁ (Sala de Licitações)				
IX DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA				
Órgão 02.07.00	Categoria Econômica 3000	Projeto/Atividade 2.028	Elemento de despesa 33.90.30.00	Fonte de Recurso 00, 15
X VIGÊNCIA DA DATA DE ASSINATURA DO CONTRATO ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2017		XI PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO NECESSÁRIO 10% (DEZ POR CENTO) DO VALOR ESTIMADO/ PROPOSTA		
XII LOCAL E HORÁRIO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL PREFEITURA DE MUNICIPAL DE IPIRÁ- BA, SALA DE LICITAÇÕES, DAS 08:00 H AS 18:00 H EM DIA ÚTIL				
Pregoeiro responsável  DANILO NOVAES UZÊDA DA SILVA PREGOEIRO				

000147



XIII – OBJETO

13.1 – O presente Pregão tem por objeto a Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (Merenda) para o atendimento ao PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE.

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

14.2.1. Em formação de consórcio;

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

14.2.3. Em dissolução ou em liquidação;

000148



14.2.4. 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 III, da Lei nº 8.666, de 1993;

14.2.5. 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;

14.2.6. 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;

14.2.7. Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

14.2.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

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

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

14.3. 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 e atualizações.

15.2. Para o julgamento das propostas e Habilitação, o Pregoeiro 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,

000149



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 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. Para conclusão da fase de credenciamento, os licitantes deverão entregar a Pregoeiro a DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (ANEXO V), DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, OU COOPERATIVA ENQUADRADA NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007 (ANEXO VIII - opcional) E DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA (ANEXO IX) e os envelopes da proposta de preços e dos documentos de habilitação, não sendo mais aceitas novas propostas;

16.8. Os Documentos de Credenciamento e a declaração acima citados serão entregues a Pregoeiro em mãos, fora dos envelopes A - proposta de preços e B - Doc. de habilitação.

16.9. Iniciada a sessão pública do pregão, não cabe desistência da proposta.

XVII - SESSÃO DE ABERTURA E APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

000159

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 ao Pregoeiro 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. O licitante 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) e Declaração de Elaboração Independente de Proposta (anexo IX).

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 pelo Pregoeiro 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 pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio, na sala de licitações, em horário de atendimento ao público, até 01 (um) dia útil antes da abertura do certame.

17.6.2. Somente serão autenticadas pelo Pregoeiro 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 emissor.

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:

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIRÁ
PROPOSTA DE PREÇOS – A
MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 019/2017
SESSÃO DE ABERTURA 23/02/2017
HORÁRIO DA SESSÃO 09:00 H

000151

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).

XIX – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

000152

19.1. O Pregoeiro 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;

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

19.3. O Pregoeiro 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, o Pregoeiro 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, o pregoeiro 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 o pregoeiro negociar, visando obter menor preço.

19.6. Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, o pregoeiro 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, o Pregoeiro 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. O Pregoeiro 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 pelo Pregoeiro, 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, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.

20.4.1. O Pregoeiro 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.

000153



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.

20.4.4. Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP/COOP empatadas, no referido intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta, conforme subitens acima.

20.4.5. Havendo êxito neste procedimento, a ME/EPP/COOP assumirá a condição de melhor classificada no certame, para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP/COOP, ou ainda não existindo ME/EPP/COOP participante, prevalecerá a classificação inicial.

20.4.6. Somente após o procedimento de desempate fictício, quando houver, e a classificação final dos licitantes, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.

20.5. Havendo eventual empate entre propostas, 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.

20.5.1. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio.

20.6. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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, o Pregoeiro 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, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (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\$ 4.800.00 (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.

000/154

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, o Pregoeiro 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, o Pregoeiro 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. O Pregoeiro 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.

XXII – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

22.1. As empresas classificadas para fase de disputa de lances em cada lote deverão apresentar imediatamente as amostras do referido lote, para análise técnica do nutricionista responsável.

22.2. As empresas classificadas deverão apresentar uma amostra de cada produto em sua embalagem original. As amostras deverão estar de acordo com TODAS as especificações do edital, incluindo apresentação do produto e sua unidade de medida para as amostras. As amostras deverão estar identificadas com o nome da empresa, acondicionadas em embalagens individuais separadas de acordo com seus referidos lotes. A apresentação de amostras fica isenta APENAS para produtos resfriados, congelados e o lote de hortifrutigranjeiros.

22.1.1. A isenção de apresentação de amostras para esses produtos não dispensa a apresentação dos laudos técnicos para itens discriminados no termo de referência.

22.3. As empresas vencedoras dos lotes após o resultado das análises das amostras, deverão apresentar os laudos técnicos exigidos no edital.

22.4. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas e/ou fora de sua embalagem original e/ou violadas e sem SIF e/ou SIE (quando for o caso).

22.4.1. O nutricionista responsável terá o prazo de até 24 horas a contar da entrega das amostras para apresentar o resultado das análises.

22.5. A análise das amostras tem caráter desclassificatório em relação ao certame.

22.5.1. No caso de não haver entrega da amostra, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.



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

22.5.3. 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.

22.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

22.7.1. Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

22.8. No julgamento das propostas, o Pregoeiro 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.

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

XXIII – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

23.1. 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:

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
PREFEITURA DE MUNICIPAL DE IPIRÁ
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - B
MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2017
SESSÃO DE ABERTURA 23/02/2017
HORÁRIO DA SESSÃO 09:00 H

000156

23.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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);
- 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).



23.2.1. 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.

23.2.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

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

23.4. Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:

23.4.1. Habilitação Jurídica:

- a) Cópia autenticada da Carteira de Identidade do Responsável Legal da empresa;
- b) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Apresentar em cópia autenticada;
- c) 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:
 - c.1) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, sempre em cópias autenticadas;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Apresentar em cópia autenticada.
- e) 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;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia 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;
- g) 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.

23.5. 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

000157



- 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 FGTS/CRF;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

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

23.5.2. 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.

23.6. 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 encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - b.1) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
 - b.2) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
 - b.3) No caso de licitação para fornecimento de bens para pronta entrega, não se exigirá da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social;
 - b.4) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- c) A comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

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

000153

- 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.



b) Cópia autenticada de Alvará da vigilância Sanitária expedido pelo domicílio da Licitante e válido para data de abertura do certame.

23.8. 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;

23.9. 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;

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

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

23.11. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma;

23.12. No julgamento da habilitação, o Pregoeiro 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.

23.13.1. Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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 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 155/2016.

23.13.1.2. Como condição para o deferimento do prazo de regularização, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (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.



23.13.1.3. Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, o Pregoeiro 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.

23.13.2. 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.

23.13.3. 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.

23.13.4. 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.

23.14. O Pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio, lavrará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados, dentre outros, os seguintes elementos: os licitantes credenciados; as propostas escritas e os lances verbais apresentados, na ordem de classificação; a análise da documentação exigida para habilitação; as manifestações dos recursos interpostos e demais ocorrências relevantes, devendo ser assinada por todos os presentes.

XXIV - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

24.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) dias, a contar da solicitação do Pregoeiro e deverá seguir o determinado no item XVIII do presente edital.

24.2. 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.

XXV - RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

000167

25.1. 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, sempre de forma protocolada diretamente na sala de licitações.

25.1.1. Não será permitido consultas, recursos ou impugnações por outro meio que não seja o elencado no item 24.1.

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

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



25.4. 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.

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

25.5.1. Cabe ao Pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

25.6. A análise quanto ao recebimento ou não do recurso, pelo Pregoeiro, ficará adstrita à verificação da tempestividade e da existência de motivação da intenção de recorrer.

25.7. O acolhimento de recurso, pelo Pregoeiro, terá efeito suspensivo e o seu acolhimento, importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

25.8. 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.

25.9. 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.

25.10. 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.

25.11. As impugnações, recursos e contrarrazões deverão ser protocolizadas no setor de licitações, no horário de expediente das 08 às 18 horas.

XXVI – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

000161

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

26.2. 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.



XXVII – DO CONTRATO OU NOTA DE EMPENHO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

27.1. 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.

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

27.2. 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.

27.3. 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.

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

27.4. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

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

27.6. 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.

27.7. 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.

000162

XXVIII – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

28.1. O prazo de vigência da contratação será da data da assinatura do contrato até 31 de Dezembro de 2017, podendo ser prorrogada, caso seja uma das hipóteses previstas no artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

28.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

XXIX – DO PREÇO



29.1. 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.

XXX – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

30.1. 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.

XXXI – DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

31.1. 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.

XXXII – DO PAGAMENTO

32.1. O prazo para pagamento será de 20 (vinte) dias após a entrega da Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.

32.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

32.3. O pagamento somente será efetuado após o "atesto", pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

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

32.4. 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.

32.5. 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.

32.5.1. 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.

32.6. 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.



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

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

XXXIII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Órgão: 02.07.00 -- Secretaria de Educação

Projeto Atividade: 2.028 -- Manut. do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Fonte: 00, 15

Elemento Despesa: 33.90.30.00 -- Material de Consumo

XXXIV – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

34.1.2. Apresentar documentação falsa;

34.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

34.1.4. Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;

34.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;

34.1.6. Cometer fraude fiscal;

34.1.7. Fizer declaração falsa;

34.1.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

35.2. 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;

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

35.2. 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.

000164



35.3. 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.

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

XXXVI - DISPOSIÇÕES GERAIS

36.1. 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.

36.2. 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 do Pregoeiro em contrário.

36.3. É facultada ao Pregoeiro 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.

36.4. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro 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.

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

36.6. 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.

36.7. 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;

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

36.9. 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.

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

000165



36.11. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Licitações da PREFEITURA DE MUNICIPAL de IPIRÁ-BA, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 18 horas.

36.12. 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.

36.13. 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.

36.14. 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 - Recibo de Retirada de edital

Ipirá - BA, 13 de fevereiro de 2017.

DANILO NOVAES UZÊDA DA SILVA
Pregoeiro Oficial

000166



4 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 4.1. 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;
- 4.2. Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 4.3. 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);
- 4.4 Este dever implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;
- 4.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 4.5. 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;
- 4.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.7. 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;
- 4.8. 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;
- 4.9. 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.

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. A CONTRATANTE obriga-se a:
- 5.2 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- 5.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- 5.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado;
- 5.6 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

6-- PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato é fixado a partir da data da sua assinatura e terá a duração até 31 de Dezembro de 2017.

A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO:

Encaminhamos o presente termo de referência que visa orientar a contratação de empresa para **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (Merenda)** para o atendimento ao **PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE** com entrega conforme cronograma fornecido pela Secretaria de Educação, para atender os Alunos da rede municipal de Educação do Município de Ipirá Bahia.

JUSTIFICATIVA:

Justifica-se a presente solicitação pela constante necessidade de aquisição de produtos para Alimentos, **PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE** variados e seguros, que contribuam no crescimento e desenvolvimento intelectual, social, emocional e fortalecimento saudável da clientela (alunos) matriculados nas Unidades de Ensino (UEs) do município, garantindo melhoria na qualidade de vida e no rendimento escolar com uma alimentação saudável e nutricional, bem como, para aqueles que necessitam de atenção especial ou seja, em situação de Vulnerabilidade socioeconômica, com acesso igualitário para todos, respeitando suas diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1. VALOR ESTIMADO:

À cotar.

2. LOCAL DE ENTREGA:

Os materiais deverão ser entregues na sede da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, no horário das 8:00 horas às 18:00 horas.

O fornecimento dos itens constantes neste termo de referencia será de forma parcelada, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da ordem de solicitação expedido pelo setor responsável.

3 - ESPECIFICAÇÃO / DETALHAMENTO

000168

LOTE 01 - GÊNEROS SECOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, instantâneo, solúvel, enriquecido com vitaminas e minerais e fonte de cálcio e ferro, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos.. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 1kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	4.000



2	AÇÚCAR, cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno, reforçada, com 1 kg, 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.	Kg	20.000
3	ADOÇANTE, dietético, líquido, tipo artificial, contendo sacarina e ciclamato, acondicionado em recipiente contendo 100 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	300
4	ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE, contendo carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, água, polpa de tomate, farinha de trigo, farinha de rosca, amido de milho, cebola, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, açúcar, especiarias, alho, estabilizante. Embalagem com 830g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	3.000
5	ARROZ BRANCO, tipo 1, isento de sujidades. 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.	Und	600
6	ARROZ PARBOILIZADO, classe longo fino, tipo 1, isento de sujidades. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	9.000
7	AVEIA, em flocos finos, composição nutricional mínima em 30 g: 5g de proteínas, 16g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 3,1g de fibras, 1,3g de ferro e valor calórico 107 kcal. Embalagem de 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	2000
8	AZEITE DE DENDÊ, puro, acidez máxima de 5 g de ácido oléico/100g. Embalagem de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e / ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	200
9	BEBIDA LÁCTEA, sabor farinha láctea. Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, açúcar, soro em pó demineralizado, composto lácteo (soro de leite, gordura vegetal, xarope de glucose, concentrado proteico de soro, leiteiro, leite desnatado e integral, regulador de acidez, bicarbonato de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e aromatizantes), farinha de cereais (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ac. Fólico, açúcar, sal, antiemético, carbonato de cálcio e aromatizante artificial), polidextrose, estabilizantes (goma guar, goma gelana e goma xantana) mix de estab. Térmicos (fosfato trisódico e citrato de sódio), aroma artificial de baunilha e sal refinado. Embalagem contendo 200 ml 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.	UND	30.000
10	CAFÉ, torrado e moído, de primeira qualidade, embalagem: 250g aluminizada contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC -, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 2002.	und	3.000

000169



11	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, tipo mucilon®, a base de farinha de arroz ou de milho, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Composição nutricional em 21 g: 78 kcal, 18 g de carboidratos, 1,1g de proteínas. Embalagem: sachê contendo 230 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	800
12	COCO RALADO – produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	1000
13	COLORÍFICO, tipo colorau em pó, à base de corante natural urucum. Embalagem contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	4.000
14	CONDIMENTO MISTO, em pó, a base de pimenta do reino, base de fubá de milho, sal e corante natural. Embalagem com 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	Und	4.000
15	CRAVO, em flor, seco. Embalagem, contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Und	500
16	CREME DE ARROZ, a base de farinha de arroz enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem com 200g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	800
17	CREME DE MILHO, vermelho, extra-fino, composição 100% de milho. Embalagem em polietileno, reforçada com 500g, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	Und	8.000
18	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, TIPO 1. Embalagem em polietileno, reforçada, com 01 KG, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	9.000
19	FARINHA DE TRIGO, branca especial, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa ou materiais terrosos. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem de 1kg	kg	500
20	FARINHA LÁCTEA, a base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, aromatizantes, vitaminas e minerais. Embalagem em sachê com 230g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	4.500
21	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1, de procedência nacional e ser de safra corrente, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno, reforçada com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	9.000

000102

000173



22	FEIJÃO FRADINHO, tipo 1, classe branco, de procedência nacional e ser de safra corrente, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno, reforçada com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	5.000
23	FERMENTO EM PÓ QUIMICO, embalagem pote plástico de 250 g. Características organolepticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	und	600
24	FLOCOS DE MILHO pré – cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. em sacos plásticos trans sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes parentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	und	5.000
25	GELATINA, sabor morango. Embalagem em plástico com 1kg do produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e / ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	900
26	GELATINA, sabor uva. Embalagem em plástico com 1kg do produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e / ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	900
27	GRANOLA, tradicional de procedência nacional, Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 500g, Embalagem primária termosselada, contendo declaração da marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade.	kg	600
28	LEITE DE COCO, tradicional, pasteurizado e homogeneizado. Deve apresentar aspecto líquido espesso, cor branca leitosa, odor e sabor característicos, não rançosos. Isento de gorduras trans. Embalagem garrafa PET contendo 500 ml, 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.	Und	5.000
29	LEITE LIQUIDO UHT INTEGRAL- ZERO LACTOSE, para dietas com restrição de lactose, contendo leite integral, enzima lactase, estabilizante citrato de sodio e mistura de estabilizante para leite UHT. Embalado em tetra pak, rotulado, hermeticamente fechado, contendo 1 Litro. O produto devera ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.	Und	500
30	LEITE EM PÓ, integral, uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. Contendo vitaminas e minerais. Embalado em saco de poliester aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado, contendo 200 g. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. O produto devera ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.	Und	50.000

000171



31	MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten, tipo parafuso com ovos. Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	und	600
32	MACARRÃO, tipo espaguete, a base de sêmola de trigo ou semolina, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, e corante natural urucum, podendo conter outras substâncias permitidas pela Legislação de Alimentos vigente. Composição nutricional em 80 g: 281 kcal, 60 g de carboidratos, 9,2g de proteínas e 1,5g de fibras alimentares. Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	5.000
33	MACARRÃO, tipo parafuso, a base de sêmola de trigo ou semolina, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, e corante natural urucum, podendo conter outras substâncias permitidas pela Legislação de Alimentos vigente. Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	10.000
34	MARGARINA, a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, vitamina A (15.000 UI/Kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum. Teor máximo de lipídios de 65%. Embalagem: pote plástico de 500 g, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS ou Ministério da Agricultura.	Und	3.000
35	MASSA DE SOPA, tipo padre nosso, a base de sêmola de trigo ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, e corante natural urucum, podendo conter outras substâncias permitidas pela Legislação de Alimentos vigente. . Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	4.000
36	MILHO AMARELO, para mugunzá, isento de sujidades. Embalagem em polietileno, reforçada, com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Und	12.000
37	MILHO PARA PIPOCA, tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g	und	1.000
38	EXTRATO DE TOMATE, Embalagem contendo 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	15.000
39	ÓLEO, comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem: garrafa PET, contendo 900 ml, 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.	Und	4.000

000172



40	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida do processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Embalagem em polietileno, reforçada, com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 01 ano.	Und	4.000
41	BASE PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA . Ingredientes: Batata, caldo de galinha, leite, amido de milho, sal, antiumectante dióxido de silício e realçador de sabor glutamato monossódico. Embalagem com 01 kg, 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	kg	3.000
42	SAL, moído, iodado. Embalagem em polietileno, reforçada, contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura.	Kg	1.500
43	SUCO DE CAJU, concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, obtida pela parte comestível do pedúnculo do caju, através de processo tecnológico adequado. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 mL a 1L, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínimo: 08 meses.	Und	12.000
44	SUCO DE ABACAXI, concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, obtida pela polpa da abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 mL, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínimo: 08 meses.	Und	12.000
45	SUCO DE UVA, concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, obtida pela parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 mL, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínimo: 08 meses.	Und	2.000
46	TAPIOCA, farinha grossa, tipo 1, subgrupo granulada, natural, cor e odor característicos, isentos de sujidades. Embalagem em polietileno, reforçada, contendo 01 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	2.000
47	VINAGRE, de álcool, fermentado acético de álcool e água. 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	2.000
48	XEREM, canjiquinha, a base de milho triturado, isento de sujidades. Embalagem em polietileno, reforçada, com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Und	5.000

000173



LOTE 02 - BISCOITOS E PÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, lecitina de soja, sal, fermento químico, aromatizante e emulsificante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem com 400 g, 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. Validade de fabricação mínima: 06 meses.	Pct	6.000
2	BISCOITO ROSQUINHA SABOR LEITE, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, lecitina de soja, sal fermento químico e aroma artificial de leite. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem com 400 g, 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. Validade de fabricação mínima: 06 meses.	Pct	6.000
3	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite em pó, fermento biológico, estabilizantes e aromatizante. Características organolépticas: aspecto massa torrada, cor, odor e sabor próprios, textura crocante/macia. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	25.000
4	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, TIPO CROCKS, SABOR QUEIJO, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, xarope de glicose, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite em pó, fermento químico, estabilizantes e aromatizante. Características organolépticas: aspecto massa torrada, cor, odor e sabor próprios, textura crocante/macia. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	5.000
5	BISCOITO TIPO MAIZENA, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal, fermento químicos, emulsificante e aromatizantes. Composição nutricional em uma porção de 30 g: 130 kcal, 24g de carboidratos, 1,7g de proteínas. Gordura total e gordura saturada não superior a 3,0g e 1,3g, respectivamente. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	20.000

000174



6	BISCOITO TIPO MARIA, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante e aromatizantes. Composição nutricional em uma porção de 30 g: 131 kcal, 23g de carboidratos, 1,8 g de proteínas. Gordura total e gordura saturada não superior a 3,5 g e 1,5 g, respectivamente. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	20.000
7	BISCOITO WAFFER, sabor morango e chocolate, contendo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, amido, cacau em pó, leite em pó, sal, açúcar, estabilizante, aromatizantes e fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. . Embalagem individual com 35g. Embalagem externa 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. Validade de fabricação mínima: 06 meses.	Und	20.000
8	PÃO, para “cachorro quente” pesando aproximadamente 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores.	und	90.000

LOTE 03 – PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Bebida lactea fermentada com polpa de frutas sabor Morango. Bandeja com 06 unidades com peso liquido minimo de 600g por bandeja, 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.	Bandeja	12.000
2	Bebida lactea fermentada com polpa de frutas sabor Salada de frutas. Bandeja com 06 unidades com peso liquido minimo de 600g por bandeja, 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.	Bandeja	12.000
3	CARNE, bovina, Alcatra com maminha, de primeira, congelada, sem osso, nervos e cartilagens, com no máximo 10 % de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 Com SIF/SIE.	Kg	12.000

000175



4	CARNE MOÍDA DE AVE. Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%.Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg ,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.105/99	Kg	6.000
5	CHARQUE, carne bovina, curada e dessecada, dianteiro. Embalagem: de 01 kg em filme PVC transparente ou plástico polietileno transparente, embalada à vácuo, 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	Kg	9.000
6	FRANGO, coxa e sobrecoxa congelados. Embalagem em saco plástico transparente com 1 Kg do produto e reembalado em caixa de papelão de 20 Kg, contendo identificação, 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, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	Kg	9.000
7	FRANGO, peito congelado. Embalagem em saco plástico transparente com 1 Kg do produto e reembalado em caixa de papelão de 20 Kg, contendo identificação, 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, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	Kg	9.000
8	PEIXE, cabra em filé. 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	Kg	12.000
9	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor acerola, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	4.000
10	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor cajá, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	4.000
11	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor goiaba, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	4.000

000176



12	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor morango, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1.000
13	SALSICHA PARA HOT DOG, congelada, obtida do processamento tecnológico adequado, a partir de carne mecanicamente separada de aves, carne suína, carne bovina, proteína de soja, sal, regulador de acidez, aromatizantes e estabilizantes. Embalagem de 3 Kg em filme PVC transparente ou plástico polietileno transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	6.000
14	STEAK DE FRANGO, congelada, sem pele e sem gordura, apresentando cor amarela, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, 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 105/99	KG	9.000

LOTE 04 - HORTIFRUTI

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ALHO, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	120
2	ABÓBORA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	3.000
3	ABOBRINHA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1.200
4	BANANA, da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	10.000
5	BATATA, do reino, inglesa, de primeira, 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	KG	3.000
6	BATATA DOCE DE PRIMEIRA, apresentado 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 RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.	Kg	1.200

000177



7	BETERRABA , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	Kg	1.500
8	CEBOLA, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
9	CEBOLINHA, de primeira, 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.	KG	600
10	CENOURA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	Kg	3.000
11	CHUCHU, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	3.000
12	HORTELÃ, miúdo, para tempero, de primeira, em molho, contendo, no mínimo, 100 g. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	600
13	AIPIM, de primeira, descascado, resfriado. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.800
14	LIMÃO, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
15	QUIABO , de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.500
16	TOMATE, , de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.500
17	OVO, branco, classe A, íntegro (sem rachaduras) e sem sujidades na casca - embalagens ou bandejas que contenham data de classificação e validade - produtos com no máximo 5 dias de classificação, acondicionados em 12 unidades (dúzia) em suporte próprio e com registro no Ministério da Agricultura.	dza	5000

000178



18	PIMENTÃO , de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
19	REPOLHO, de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
20	SALSA, de primeira, 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	KG	600
21	MAÇA, de primeira, in natura, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devesa obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	12.600
22	MELANCIA, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto devesa estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	10.000

3.1 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1.1 Apresentar laudo microbiológico dos itens: 2(açucar), 9(bebida lactea),18(farinha de mandioca), 21(feijão carioquinha), 29(leite liquido zero lactose), 39 (oleo de soja) e 41(base para purê de batata)para o lote 01 – gêneros secos.

obs: os laudos microbiológicos somente serão aceitos com emissão não superior a 180 dias.

3.1.2 Apresentar s.i.f ou s.i.e dos itens 09,29 e 30 ofertados para o lote 01 (poderá ser emitido via internet no site do ministério da agricultura ou secretaria de agricultura)

3.1.3 Apresentar laudo microbiológico dos itens: 3 (biscoito cream cracker), 4 (biscoito cream cracker crocks sabor queijo), 5 (biscoito maisena) e 6 (biscoito maria) para o lote 02 – biscoitos e pão.

obs: os laudos microbiológicos somente serão aceitos com emissão não superior a 180 dias.

3.1.4 Apresentar laudo microbiológico dos itens: 01 (bebida lactea morango), 2 (bebida lactea salada de frutas), 4 (filé de peito moído), 8 (filé de peixe cabra), 9 (polpa de acerola), 10 (polpa de cajá), 11 (polpa de goiaba), 12 (polpa de morango) e 14 (steak de frango) para o lote 03 – perecíveis.

obs: os laudos microbiológicos somente serão aceitos com emissão não superior a 180 dias.

3.1.5 Apresentar s.i.f ou s.i.e de todos os produtos ofertados para o lote 03 (poderá ser emitido via internet no site do ministério da agricultura ou secretaria de agricultura)

3.1.6 Apresentar laudo microbiológico dos itens: 13 (aipim descascado e resfriado) para o lote 04–hortifrutigranjeiros.

Obs: Os laudos microbiológicos somente serão aceitos com emissão não superior a 180 dias.

000179



7 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- a) O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, mediante Ordem Bancária em conta corrente ou por meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com código de barras, de acordo com as exigências administrativas em vigor;
- b) Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de Ordem Bancária serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, especialmente no que se refere às retenções tributárias;
- c) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à aquisição, 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 iniciará após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- d) Antes do pagamento, a CONTRATANTE verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da CONTRATADA nos sítios oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento;
- e) Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) poderão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com o devido "atesto", nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei n.º 8.666 de 1993;
- f) Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- g) As despesas referentes ao objeto deste Termo correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal, existentes nas dotações, na data dos respectivos empenhos.

8 – DISPOSIÇÕES GERAIS

- I. A Prefeitura Municipal de Ipirá reserva-se o direito de impugnar os itens entregues, se esses não estiverem de acordo com as especificações;
- II. A entrega deverá seguir o cronograma e o local indicado na ordem de fornecimento e o pagamento será conforme a quantidade entregue constante em cada nota fiscal emitida a esta prefeitura;
- III. Serão recusados os itens/materiais que não atenderem as especificações constantes neste edital e/ou que não esteja adequado para o consumo, devendo a licitante contratada substituir imediatamente o recusado;
- IV. Não serão aceitos materiais suspeitos de alteração, adulteração, fraude ou falsificação com risco comprovado à saúde, respondendo, os responsáveis, por infração prevista na lei federal n. 6.437/77 e crime, previsto no código penal, a ser apurado na forma da lei;
- V. Os materiais deverão ser entregues embalados, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte e descarga no local da entrega



ANEXO II - MODELO
PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 019/2017		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:	EMAIL:	
BANCO (NOME/Nº)	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:		

LOTE 01 - GÊNEROS SECOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, instantâneo, solúvel, enriquecido com vitaminas e minerais e fonte de cálcio e ferro, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos.. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 1kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	4.000
2	AÇÚCAR, cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno, reforçada, com 1 kg, 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.	Kg	20.000
3	ADOÇANTE, dietético, líquido, tipo artificial, contendo sacarina e ciclamato, acondicionado em recipiente contendo 100 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	300
4	ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE, contendo carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, água, polpa de tomate, farinha de trigo, farinha de rosca, amido de milho, cebola, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, açúcar, especiarias, alho, estabilizante. Embalagem com 830g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	3.000
5	ARROZ BRANCO, tipo 1, isento de sujidades. 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.	Und	600

000181



6	ARROZ PARBOILIZADO, classe longo fino, tipo 1, isento de sujidades. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	9.000
7	AVEIA, em flocos finos, composição nutricional mínima em 30 g: 5g de proteínas, 16g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 3,1g de fibras, 1,3g de ferro e valor calórico 107 kcal. Embalagem de 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	2000
8	AZEITE DE DENDÊ, puro, acidez máxima de 5 g de ácido oléico/100g. Embalagem de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e / ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	200
9	BEBIDA LÁCTEA, sabor farinha láctea. Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, açúcar, soro em pó demineralizado, composto lácteo (soro de leite, gordura vegetal, xarope de glucose, concentrado proteico de soro, leiteiro, leite desnatado e integral, regulador de acidez, bicarbonato de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e aromatizantes), farinha de cereais (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ac. Fólico, açúcar, sal, antiumectante, carbonato de cálcio e aromatizante artificial), polidextrose, estabilizantes (goma guar, goma gelana e goma xantana) mix de estab. Térmicos (fosfato trisódico e citrato de sódio), aroma artificial de baunilha e sal refinado. Embalagem contendo 200 ml 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.	UND	30.000
10	CAFÉ, torrado e moído, de primeira qualidade, embalagem: 250g aluminizada contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC -, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 2002.	und	3.000
11	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, tipo mucilon®, a base de farinha de arroz ou de milho, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Composição nutricional em 21 g: 78 kcal, 18 g de carboidratos, 1,1g de proteínas. Embalagem: sachê contendo 230 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	800
12	COCO RALADO – produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	1000
13	COLORÍFICO, tipo colorau em pó, à base de corante natural urucum. Embalagem contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	4.000
14	CONDIMENTO MISTO, em pó, a base de pimenta do reino, base de fubá de milho, sal e corante natural. Embalagem com 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	Und	4.000



15	CRAVO, em flor, seco. Embalagem, contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Und	500
16	CREME DE ARROZ, a base de farinha de arroz enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem com 200g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	800
17	CREME DE MILHO, vermelho, extra-fino, composição 100% de milho. Embalagem em polietileno, reforçada com 500g, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	Und	8.000
18	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, TIPO 1. Embalagem em polietileno, reforçada, com 01 KG, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	9.000
19	FARINHA DE TRIGO, branca especial, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa ou materiais terrosos. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem de 1kg	kg	500
20	FARINHA LÁCTEA, a base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, aromatizantes, vitaminas e minerais. Embalagem em sachê com 230g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	4.500
21	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1, de procedência nacional e ser de safra corrente, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno, reforçada com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	9.000
22	FEIJÃO FRADINHO, tipo 1, classe branco, de procedência nacional e ser de safra corrente, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno, reforçada com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	5.000
23	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, embalagem pote plástico de 250 g. Características organolépticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	und	600
24	FLOCOS DE MILHO pré – cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. em sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes parentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	und	5.000



25	GELATINA, sabor morango. Embalagem em plástico com 1kg do produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e / ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	900
26	GELATINA, sabor uva. Embalagem em plástico com 1kg do produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e / ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	900
27	GRANOLA, tradicional de procedência nacional, Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 500g, Embalagem primária termosselada, contendo declaração da marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade.	kg	600
28	LEITE DE COCO, tradicional, pasteurizado e homogeneizado. Deve apresentar aspecto líquido espesso, cor branca leitosa, odor e sabor característicos, não rançosos. Isento de gorduras trans. Embalagem garrafa PET contendo 500 ml, 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.	Und	5.000
29	LEITE LIQUIDO UHT INTEGRAL- ZERO LACTOSE, para dietas com restrição de lactose, contendo leite integral, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizante para leite UHT. Embalado em tetra pak, rotulado, hermeticamente fechado, contendo 1 Litro. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.	Und	500
30	LEITE EM PÓ, integral, uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. Contendo vitaminas e minerais. Embalado em saco de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado, contendo 200 g. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.	Und	50.000
31	MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten, tipo parafuso com ovos. Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	und	600
32	MACARRÃO, tipo espaguete, a base de sêmola de trigo ou semolina, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, e corante natural urucum, podendo conter outras substâncias permitidas pela Legislação de Alimentos vigente. Composição nutricional em 80 g: 281 kcal, 60 g de carboidratos, 9,2g de proteínas e 1,5g de fibras alimentares. Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	5.000
33	MACARRÃO, tipo parafuso, a base de sêmola de trigo ou semolina, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, e corante natural urucum, podendo conter outras substâncias permitidas pela Legislação de Alimentos vigente. Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	10.000

000184



34	MARGARINA, a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, vitamina A (15.000 UI/Kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum. Teor máximo de lipídios de 65%. Embalagem: pote plástico de 500 g, com identificação do produto, fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS ou Ministério da Agricultura.	Und	3.000
35	MASSA DE SOPA, tipo padre nosso, a base de sêmola de trigo ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, e corante natural urucum, podendo conter outras substâncias permitidas pela Legislação de Alimentos vigente. . Embalagem de polietileno reforçada, com 500 g, 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	4.000
36	MILHO AMARELO, para mugunzá, isento de sujidades. Embalagem em polietileno, reforçada, com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Und	12.000
37	MILHO PARA PIPOCA, tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias ferrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g	und	1.000
38	EXTRATO DE TOMATE, Embalagem contendo 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	15.000
39	ÓLEO, comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem: garrafa PET, contendo 900 ml, 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.	Und	4.000
40	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida do processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Embalagem em polietileno, reforçada, com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 01 ano.	Und	4.000
41	BASE PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA . Ingredientes: Batata, caldo de galinha, leite, amido de milho, sal, antiemectante dióxido de silício e realçador de sabor glutamato monossódico. Embalagem com 01 kg, 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	kg	3.000
42	SAL, moído, iodado. Embalagem em polietileno, reforçada, contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura.	Kg	1.500
43	SUCO DE CAJU, concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, obtida pela parte comestível do pedúnculo do caju, através de processo tecnológico adequado. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 mL a 1L, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínimo: 08 meses.	Und	12.000



44	SUCO DE ABACAXI, concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, obtida pela polpa da abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 mL, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínimo: 08 meses.	Und	12.000
45	SUCO DE UVA, concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, obtida pela parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 mL, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínimo: 08 meses.	Und	2.000
46	TAPIOCA, farinha grossa, tipo 1, subgrupo granulada, natural, cor e odor característicos, isentos de sujidades. Embalagem em polietileno, reforçada, contendo 01 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	2.000
47	VINAGRE, de álcool, fermentado acético de álcool e água. 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. Validade de 01 ano a partir da data de fabricação.	Und	2.000
48	XERÉM, canjiquinha, a base de milho triturado, isento de sujidades. Embalagem em polietileno, reforçada, com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Und	5.000

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

Cidade, ____ de _____ de 2017.

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

000186



ANEXO II - MODELO
PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 019/2017		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:		EMAIL:
BANCO (NOME/Nº)	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:		

LOTE 02 - BISCOITOS E PÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, lecitina de soja, sal, fermento químico, aromatizante e emulsificante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem com 400 g, 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. Validade de fabricação mínima: 06 meses.	Pct	6.000
2	BISCOITO ROSQUINHA SABOR LEITE, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, lecitina de soja, sal fermento químico e aroma artificial de leite. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem com 400 g, 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. Validade de fabricação mínima: 06 meses.	Pct	6.000
3	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite em pó, fermento biológico, estabilizantes e aromatizante. Características organolépticas: aspecto massa torrada, cor, odor e sabor próprios, textura crocante/macia. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	25.000

000187



Prefeitura Municipal de Ipirá - Estado da Bahia
Centro Administrativo Ba 052 – Estrada do Feijão – Km86 - CEP44.600-000
CGC14.042.659/0001-15 – PABX(75)3254-1394

4	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, TIPO CROCKS, SABOR QUEIJO, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, xarope de glicose, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite em pó, fermento quínico, estabilizantes e aromatizante. Características organolépticas: aspecto massa torrada, cor, odor e sabor próprios, textura crocante/macia. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	5.000
5	BISCOITO TIPO MAIZENA, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal, fermento químicos, emulsificante e aromatizantes. Composição nutricional em uma porção de 30 g: 130 kcal, 24g de carboidratos, 1,7g de proteínas. Gordura total e gordura saturada não superior a 3,0g e 1,3g, respectivamente. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	20.000
6	BISCOITO TIPO MARIA, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante e aromatizantes. Composição nutricional em uma porção de 30 g: 131 kcal, 23g de carboidratos, 1,8 g de proteínas. Gordura total e gordura saturada não superior a 3,5 g e 1,5 g, respectivamente. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Und	20.000
7	BISCOITO WAFFER, sabor morango e chocolate, contendo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, amido, cacau em pó, leite em pó, sal, açúcar, estabilizante, aromatizantes e fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. . Embalagem individual com 35g. Embalagem externa 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. Validade de fabricação mínima: 06 meses.	Und	20.000
8	PÃO, para "cachorro quente" pesando aproximadamente 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores.	und	90.000

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

Cidade, ____ de _____ de 2017.

000188

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



ANEXO II - MODELO
PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 019/2017		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:		EMAIL:
BANCO (NOME/Nº)	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:		

LOTE 03 – PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Bebida lactea fermentada com polpa de frutas sabor Morango. Bandeja com 06 unidades com peso liquido minimo de 600g por bandeja, 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.	Bandeja	12.000
2	Bebida lactea fermentada com polpa de frutas sabor Salada de frutas. Bandeja com 06 unidades com peso liquido minimo de 600g por bandeja, 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.	Bandeja	12.000
3	CARNE, bovina, Alcatra com maminha, de primeira, congelada, sem osso, nervos e cartilagens, com no máximo 10 % de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 Com SIF/SIE.	Kg	12.000

000189



4	GARNE MOÍDA DE AVE. Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%.Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg ,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.105/99	Kg	6.000
5	CHARQUE, carne bovina, curada e dessecada, dianteiro. Embalagem: de 01 kg em filme PVC transparente ou plástico polietileno transparente, embalada à vácuo, 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	Kg	9.000
6	FRANGO, coxa e sobrecoxa congelados. Embalagem em saco plástico transparente com 1 Kg do produto e reembalado em caixa de papelão de 20 Kg, contendo identificação, 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, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	Kg	9.000
7	FRANGO, peito congelado. Embalagem em saco plástico transparente com 1 Kg do produto e reembalado em caixa de papelão de 20 Kg, contendo identificação, 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, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	Kg	9.000
8	PEIXE, cabra em filé. 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	Kg	12.000
9	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor acerola, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	4.000
10	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor cajá, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	4.000
11	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor goiaba, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	4.000



Prefeitura Municipal de Ipirá - Estadodabahia
Centro Administrativo Ba 052 -- Estrada do Feijão - Km86 - CEP44.600-000
CGC14.042.659/0001-15 - PABX(75)3254-1394

12	POLPA DE FRUTAS, natural, sabor morango, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1.000
13	SALSICHA PARA HOT DOG, congelada, obtida do processamento tecnológico adequado, a partir de carne mecanicamente separada de aves, carne suína, carne bovina, proteína de soja, sal, regulador de acidez, aromatizantes e estabilizantes. Embalagem de 3 Kg em filme PVC transparente ou plástico polietileno transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, 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 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	6.000
14	STEAK DE FRANGO, congelada, sem pele e sem gordura, apresentando cor amarela, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, 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 105/99	KG	9.000

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

Cidade, ____ de _____ de 2017.

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

000191



**ANEXO II - MODELO
PROPOSTA DE PREÇOS**

MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 019/2017		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:		EMAIL:
BANCO (NOME/Nº)	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:		

LOTE 04 - HORTIFRUTI

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ALHO, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	120
2	ABÓBORA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	3.000
3	ABOBRINHA, , de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1.200
4	BANANA, da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	10.000
5	BATATA , do reino, inglesa, de primeira, 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	KG	3.000
6	BATATA DOCE DE PRIMEIRA, apresentado 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 RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.	Kg	1.200

000192



7	BETERRABA , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	Kg	1.500
8	CEBOLA, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
9	CEBOLINHA, de primeira, 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.	KG	600
10	CENOURA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	Kg	3.000
11	CHUCHU, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	3.000
12	HORTELÃ, miúdo, para tempero, de primeira, em molho, contendo, no mínimo, 100 g. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	600
13	ALPIM, de primeira, descascado, resfriado. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.800
14	LIMÃO, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, tamanho e coloração uniforme, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
15	QUIABO , de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.500
16	TOMATE, , de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.500
17	OVO, branco, classe A, íntegro (sem rachaduras) e sem sujidades na casca - embalagens ou bandejas que contenham data de classificação e validade - produtos com no máximo 5 dias de classificação, acondicionados em 12 unidades (dúzia) em suporte próprio e com registro no Ministério da Agricultura.	dza	5000



18	PIMENTÃO, de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
19	REPOLHO, de primeira, in natura, 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 casca lisa e brilhante, sem, rupturas, características de cultivo bem definidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.200
20	SALSA, de primeira, 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	KG	600
21	MAÇA, de primeira, in natura, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	12.600
22	MELANCIA, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	10.000

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

Cidade, ____ de ____ de 2017.

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

000194



ANEXO III MINUTA CONTRATO

Termo de Contrato de Fornecimento que
entre si fazem a **PREFEITURA
MUNICIPAL DE IPIRÁ** e a Empresa

CONTRATO Nº ____/2017

Pelo presente contrato que entre si fazem, de um lado a **PREFEITURA DE MUNICIPAL DE IPIRÁ, Estado da Bahia**, com sede no Centro Administrativo Ba 052 – Estrada do Feijão – Km86 – CEP 44.600-000, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o nº 14.042.659/0001-15, representada pelo Prefeito, Sr. **MARCELO ANTÔNIO SANTOS BRANDÃO**, inscrito no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o nº 295.630.705-34 e portador do RG nº 1790873 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. ____/____-__, a seguir denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e acordado celebrar o presente contrato para fornecimento, vinculado ao **Pregão Presencial Edital nº 019/2017** e **Processo Administrativo 088/2017**, 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 alimentação escolar (Merenda) para o atendimento ao **PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE**.

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. 019/2017**, 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 na sede da **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**, no horário das 8:00 horas às 18:00 horas.

2.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, 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 ao lote xx.

000195



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: 02.07.00 – Secretaria de Educação

Projeto Atividade: 2.028 – Manut. do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Fonte: 00, 15

Elemento Despesa: 33.90.30.00 – Material de Consumo

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 - DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência do contrato será da data da assinatura do contrato até 31 de Dezembro de 2017, podendo ser prorrogado, caso seja uma das hipóteses do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.1.1 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE DE PREÇO

7.1. Os preços são fixos e irredutíveis por ter o contrato prazo inferior a 12 meses.

7.1.2 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.



CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O prazo para pagamento será de 20 (vinte) dias após a entrega da Nota Fiscal devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

8.3. 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.

8.3.1. 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;

000197



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.

.. 000198



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 anotará 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 as disposições contidas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

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 previstos em lei;

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.

000199



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 contrato;
- 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.



Prefeitura Municipal de Ipirá - Estado da Bahia
Centro Administrativo Ba 052 – Estrada do Feijão – Km86 - CEP 44.600-000
CGC 14.042.659/0001-15 – PABX (75) 3254-1394

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de IPIRÁ, 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.

IPIRÁ-BA, ____ de _____ de 2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIRÁ
MARCELO ANTÔNIO SANTOS BRANDÃO
CONTRATANTE

EMPRESA
REPRESENTANTE - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

000201



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 019/2017, 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.

Município de, de de

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

APRESENTAR NA FASE DO CREDENCIAMENTO

000202



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 019/2017

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 incursa 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 2017.

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

APRESENTAR NA FASE DO CREDENCIAMENTO

000203



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**
019/2017, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e Local

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

000204



ANEXO VII - MODELO

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

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 019/2017

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 por 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 ()

_____, de _____ de 2017.

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

000205



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 019/2017

MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL

TIPO – MENOR PREÇO POR LOTE

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do Pregão Presencial nº 019/2017, promovido pela PREFEITURA MUNICIPAL de IPIRÁ, marcado para às 09:00 horas do dia 23/02/2017, 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 2017.

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).

000206



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:

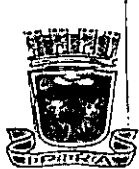
- A proposta apresentada para participar do **PREGÃO PRESENCIAL 019/2017** foi elaborada de maneira independente pela empresa (dados da empresa), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou 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 019/2017** 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 2017.

(nome, carimbo, e assinatura do responsável legal da empresa)

APRESENTAR NA FASE DO CREDENCIAMENTO

000207



Prefeitura Municipal de Ipirá - Estado da Bahia
Centro Administrativo Ba 052 – Estrada do Feijão – Km86 - CEP 44.600-000
CGC 14.042.659/0001-15 – PABX (75) 3254-1394

ANEXO X

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL nº 019/2017

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

_____, _____ de _____ de 2017

Assinatura

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

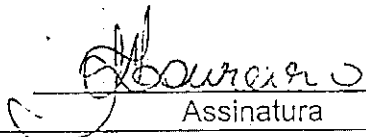
000208



Prefeitura Municipal de Ipirá - Estado da Bahia
Centro Administrativo Ba 052 - Estrada do Feijão - Km86 - CEP44.600-000
CGC14.042.659/0001-15 - PABX(75)3254-1394

ANEXO X

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL nº 019/2017

RAZÃO SOCIAL: <u>Brasil Nutricao Com. Alimentos</u>	
CNPJ Nº: <u>14.992.948/0001-85</u>	
ENDEREÇO: <u>Rua Geronimo José Santana, 366, Janga</u>	
E-MAIL: <u>bae@brasilnutricao.com.br</u> TEL: <u>3026-1011</u> FAX: _____	
CIDADE: <u>Lo Freitas</u>	ESTADO: <u>Bahia</u>
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	
Ipirá - BA, <u>14</u> de <u>Dezembro</u> de 2017	
 Assinatura	

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

E-mail: bae@brasilnutricao.com.br

brasilnutricaoonline@gmail.com

000209



Prefeitura Municipal de Ipirá - Estado da Bahia
Centro Administrativo Ba 052 - Estrada do Feljão - Km 86 - CEP 44.600-000
CGC 14.042.659/0001-15 - PABX (75) 3254-1394

ANEXO X

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL nº 019/2017

RAZÃO SOCIAL: MERCANTIL TRIUNFO LTDA - EPP

CNPJ Nº 13.757.703/0001-00

ENDEREÇO AV LUIS EDUARDO MAGALHÃES Nº 167 - CENTRO

E-MAIL: fern_jr@msn.com TEL 71 3037-8007 FAX 71 3037-8007

CIDADE: SIMÕES FILHO ESTADO: BAHIA

PESSOA PARA CONTATO: FERNANDO JUNIOR

Recebemos, através do:

- ☒ (X) 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

Ipirá - BA, 14 de FEVEREIRO de 2017

Assinatura

13.757.703/0001-001
MERCANTIL TRIUNFO LTDA EPP
Av. Luis Eduardo Magalhães
nº 167 Centro
CEP 44.600-000
Simões Filho-Ba

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

000210

ANEXO X

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL nº 019/2017

RAZÃO SOCIAL__BOXFORTE COMERCIO E SERV LTDA-ME

CNPJ Nº23701922/0001-21

ENDEREÇO__Santos Dumont, nº6105, sala 03, Lt Jd. Santo Antônio, Ed-Acqua Marina Center, Estrada do
Coco, Lauro de Freitas- Ba, Cp: 42.700.000.

_EMAIL:___boxforte.licitacao@gmail.com

TELEFONE__71 3123-5059 / 3024-0850 FAX__

CIDADE__LAURO DE FREITAS ESTADO__BA

PESSOA PARA CONTATO - KARLA EMILIA

Recebemos, através do:

(X) 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

Ipirá – BA, 14 de FEVEREIRO de 2017.

K. Borges
Assinatura

000211

CNPJ: 23.701.922/0001-21

BOXFORTE COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - ME

Av. Santos Dumont, nº. 6105, Sala 03
Lot. Jd. Santo Antônio, Edif. Acqua Marina Center
Estrada do Coco - CEP: 42.700-000

LAURO DE FREITAS - BA



ANEXO X

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL nº 019/2017

RAZÃO SOCIAL OLIVEIRA SILVA COMERCIO DE FRIOS LTDA

CNPJ Nº 15315067-0001/92

ENDEREÇO: LOTEAMENTO JD. AMERICA ENTRONCAMENTO JAGUAQUARA

E-MAIL: licitacao@samaralimento.com TEL 73 35301708 FAX

CIDADE JAGUAQUARA ESTADO BA

PESSOA PARA CONTATO CLAUDIO BRAGA

Recebemos, através do:

- (X) 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

Ipirá – BA, 14 de FEVEREIRO de 2017

Assinatura

Senhor Licitante,

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

000212