



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2017**

<b>I. REGÊNCIA LEGAL</b> <b>LEI FEDERAL 8.666/93, 10.520/02, LEI 8.078/90 E LEI COMPLEMENTAR 123/2006</b>				
<b>II. ÓRGÃO INTERESSADO</b> <b>SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO</b>				
<b>III. MODALIDADE</b> <b>PREGÃO PRESENCIAL Nº. 046/2017</b>		<b>IV. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº</b> <b>170/2017</b>		
<b>V. TIPO DE LICITAÇÃO</b> <b>MENOR PREÇO POR LOTE</b>		<b>VI. REGIME DE EXECUÇÃO</b> <b>INDIRETA</b>		
<b>VII. OBJETO</b> Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios, para a demanda de diversas Secretarias no Município de Ipirá - BA.				
<b>VIII LOCAL E DATA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS, DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES.</b> <b>DATA: 04/05/2017</b> <b>HORA: 15:00 h</b> <b>LOCAL: PREFEITURA DE MUNICIPAL de IPIRÁ (Sala de Licitações)</b>				
<b>IX DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>				
Órgão	Categoria Econômica	Projeto/Atividade	Elemento de despesa	Fonte de Recurso
02.02.00		2.002		00
02.04.00		2.008		00
02.05.00		2.012, 2.038, 2.040,		00, 28-29, 28-29,
	3000	2.081	33.90.30.00	29
02.06.00		2.017, 2.029		02, 02-14
02.07.00		2.048		01
02.08.00		2.033		00
02.09.00		2.034		00
<b>X VIGÊNCIA</b> <b>DA DATA DE ASSINATURA DO</b> <b>CONTRATO ATÉ 31 DE DEZEMBRO</b> <b>DE 2017</b>		<b>XI PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO NECESSÁRIO</b> <b>1% (UM POR CENTO) DO VALOR ESTIMADO/</b> <b>PROPOSTA</b>		
<b>XII LOCAL E HORÁRIO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL</b> <b>PREFEITURA DE MUNICIPAL DE IPIRÁ- BA, SALA DE LICITAÇÕES, DAS 08:00 H AS 18:00 H</b> <b>EM DIA ÚTIL</b>				
Pregoeiro responsável  <p style="text-align: center;"><b>DANILO NOVAES UZÊDA DA SILVA</b> <b>PREGOEIRO</b></p>				



### **XIII – OBJETO**

**13.1** – O presente Pregão tem por objeto a Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios, para a demanda de diversas Secretarias no Município de Ipirá - BA.

**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;



**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,



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**

**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:

<p><b>RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIRÁ</b> <b>PROPOSTA DE PREÇOS – A</b> <b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b> <b>SESSÃO DE ABERTURA 04/05/2017</b> <b>HORÁRIO DA SESSÃO 15:00 H</b></p>
---

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

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



**18.2.2.** Preço unitário e total por item, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência e anexo II;

**18.2.3.** No preço cotado deverão estar todas as despesas tais como, entre outras, as correspondentes à mão de obra, aquisição e transporte de materiais, máquinas e equipamentos, tributos (impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais), emolumentos, seguros, 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**

**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.



**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 subitem 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](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 4.800.00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

**21.1.1.** Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens



bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**21.1.2.** Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolamento do limite legal, 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.

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

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

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

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

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

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

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

**21.7.** 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.



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

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

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

<p><b>RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIRÁ</b> <b>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - B</b> <b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2017</b> <b>SESSÃO DE ABERTURA 04/05/2017</b> <b>HORÁRIO DA SESSÃO 15:00 H</b></p>
---

**22.2.** 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](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

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

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

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

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

### **22.4.1. 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.

**22.5. Habilitação Fiscal e Trabalhista** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes Documentos:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (municipal ou estadual), relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c)** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio ou sede da empresa
- d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- e)** Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da união;
- f)** Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FTGS/CRF;
- g)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

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

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

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

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



b) A comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação.

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

a) Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

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

**22.8. Documentações complementares:**

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

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

c) Alvará de Funcionamento;

d) Alvará da Vigilância Sanitária;

**22.9.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

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

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

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

**22.12.** 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.

**22.13.1.** 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.

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

**22.13.1.3.** Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, 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.

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

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

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

**22.14.** 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.

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

**23.1.** 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.

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



## **XXIV - RECURSOS E IMPUGNAÇÕES**

**24.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, sempre de forma protocolada diretamente na sala de licitações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**24.11.** As impugnações, recursos e contrarrazões deverão ser protocolizadas no setor de licitações, no horário de expediente das 08 às 12 horas.

## **XXV – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**27.1.** O prazo de vigência da contratação será da data da assinatura 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.

**27.2.** 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.

## **XXVIII – DO PREÇO**

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

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

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

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

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

## **XXXI – DO PAGAMENTO**

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

**31.2.** 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.

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

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

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



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

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

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

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

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

## **XXXII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Órgão: 02.02.00  
Projeto Atividade: 2.002  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.04.00  
Projeto Atividade: 2.008  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.05.00  
Projeto Atividade: 2.012, 2.038, 2.040, 2.081  
Fonte: 00, 28-29, 28-29, 29  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.06.00  
Projeto Atividade: 2.017, 2.029  
Fonte: 02, 02-14  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.07.00  
Projeto Atividade: 2.048  
Fonte: 01  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.08.00  
Projeto Atividade: 2.033  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00



Órgão: 02.09.00  
Projeto Atividade: 2.034  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

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

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

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

**33.1.2.** Apresentar documentação falsa;

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

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

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

**33.1.6.** Cometer fraude fiscal;

**33.1.7.** Fizer declaração falsa;

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

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

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

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

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

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

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

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



## **XXXV - DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

**35.3.** 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.

**35.4.** 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.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Planilha de quantitativos – Modelo de proposta

ANEXO III – Minuta do contrato

ANEXO IV – Modelo de Credencial

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

ANEXO VI - Modelo de declaração de Fatos Impeditivos

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

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

ANEXO IX - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

ANEXO X – Recibo de Retirada de edital.

**Ipirá - BA, 18 de abril de 2017.**

---

**DANILO NOVAES UZÊDA DA SILVA**  
**PREGOEIRO**



## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### OBJETO:

Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios, para a demanda de diversas Secretarias no Município de Ipirá - BA.

### JUSTIFICATIVA:

Justifica-se a presente solicitação para o fornecimento de gêneros alimentícios pelo dever e a responsabilidade que tem de manter a continuidade das ações de seus Programas das Ações das Secretarias Municipais.

### 2 - LOCAL DE ENTREGA:

Os materiais deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal de Ipirá e demais Secretarias, no horário das 8:00 horas às 18:00 horas.

O fornecimento dos itens constantes neste termo de referência 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:

#### Lote 1 - Gêneros Alimentícios – Alimentos

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	QUANT.
1	<b>ACHOCOLATADO</b> , em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Embalagem com 200g.	Und	3850
2	<b>AÇÚCAR</b> , branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária: saco de polietileno atóxico.	KG	2200
3	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO</b> _ A base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do	Und	450
4	<b>ARROZ, parboilizado</b> , branco, classe longo fino, tipo 1, contendo embalagem de 01 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação, lote e peso líquido.	KG	2820
5	<b>ARROZ, branco</b> , classe longo fino, tipo 1, contendo embalagem de 01 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação, lote e peso líquido.	KG	930
6	<b>AZEITE DE DENDÊ</b> , em embalagens de 1 litro. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Und	120



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

7	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b> , com acidez máxima de 0,6% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Und	70
8	<b>BISCOITO, cream cracker</b> , crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em pacotes de polipropileno, hermeticamente vedados. Embalagem de 400g.	Pct	3050
9	<b>BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER , salgado, tipo água e sal</b> , contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado. Embalagem individualizadas em papel celofane, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. 400 gr	PCT	1060
10	<b>BISCOITO</b> , Doce tipo maisena de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	2000
11	<b>BISCOITO</b> , doce tipo maria, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Und	1500
12	<b>BISCOITO LEITE</b> , Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 360g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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	1380
13	<b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	820
14	<b>BALA DE GOMA CONFEITADA 30x25g</b> –Detalhes: balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. ingredientes: açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, aromatizantes, corante inorgânico dióxido de titânio, corantes artificiais amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo, vermelho eritrosina, vermelho alura, azul brilhante e acidulante ácido cítrico. não contém glúten. informação sobre alergênicos: pode conter traços de amendoim. Informações Nutricionais.	Pct	1000
15	<b>CALDO DE CARNE</b> , Unidade de 114 g c/ 12 cubos. composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do	CX	260



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

16	<b>CALDO DE FRANGO</b> , unidade de 114g c/ 12 cubos. composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	CX	260
17	<b>CANELA EM LASCA</b> , pacote com 50gr, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	Pct	130
18	<b>CANJICA DE MILHO BRANCO</b> , tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Pacote de 500g	KG	725
19	<b>CAFÉ</b> , torrado e moído c/ selo de pureza Abic, embalado a vácuo; aparência: pó homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação,	Pct	3140
20	<b>CAFÉ SOLUVEL DESCAFEINADO</b> , Características Técnicas: Café para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Acondicionado em vasilhame de vidro, plástico ou metal, com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem lacrada de 50 g. Validade restante mínima, na entrega, de 12 meses.	Pct	65
21	<b>CAFÉ SOLUVEL EM PÓ</b> , embalagem de 250 gr moído solúvel e devidamente selecionado de primeira qualidade. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 30 dias	Pct	85
22	<b>CORANTE</b> , natural de urucum, pacote de 100g a 200g, de boa qualidade. Origem, data de fabricação e validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Und	140
23	<b>COMINHO</b> , natural de urucum, pacote de 200g, de boa qualidade. Origem, data de fabricação e validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Und	220
24	<b>CANELA EM CASCA</b> , pacote com 10gr, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	Pct	135
25	<b>CANELA EM PÓ</b> , pacote 10g. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade com registro no órgão competente.	Pct	125
26	<b>CANJQUINHA DE MILHO DIET</b> . Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de até 1 kg. Data de fabricação: 30 dias Prazo de validade: mínimo 04 meses.	Und	600
27	<b>CHÁ MATE</b> , embalagem a granel, contendo a classificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses da data de entrega - Embalagem com 200 Gr.	CX	330
28	<b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> . Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem com 10 saches	CX	160



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

29	<b>CHÁ DE ERVA CIDREIRA.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem com 10 sachês	CX	170
30	<b>CHÁ DE CAMOMILA.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem com 10 sachês	CX	200
31	<b>CRAVO,</b> inteiro, isento de impurezas e sujidades, forma de apresentação: embalagem plástica de 10 gramas com rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo marca, validade, lote, data de fabricação, dados do fabricante. (nome, CNPJ, endereço).	PCT	95
32	<b>CREME DE LEITE</b> - Embalagem 200g) Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Und	130
33	<b>COCO RALADO,</b> desidratado, procedência nacional, isento de materiais estranhos à sua composição normal. Embalado em polietileno atóxico, com 50 g. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais.	PCT	620
34	<b>EXTRATO,</b> preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses. Embalagem em sachê ou lata de 340g.	Und	2250
35	<b>GELATINA :</b> Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante. O produto deverá estar de acordo com a NTA - 70 do Decreto Estadual nº12786 de 20/10/1978. A embalagem com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Und	2000
36	<b>GELATINA EM PÓ ZERO ACUCAR :</b> Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó . A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante. O produto deverá estar de acordo com a NTA - 70 do Decreto Estadual nº12786 de 20/10/1978. A embalagem com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Und	800
37	<b>LEITE CONDENSADO</b> – acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo ou em embalagem, pesando 395 gramas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade	LT	650
38	<b>LEITE DE COCO,</b> homogeneizado, padronizado de 9 a 11% de gordura, embalagem de 200 ml, com identificação do produto, lote, prazo de validade e informações nutricionais.	Und	635
39	<b>LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM FERRO</b> - lata de 400 gramas: Fórmula Láctea Infantil para atender crianças com até 6 meses de vida. A embalagem deve conter informações quanto á: quantidade do produto; data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional; modo de preparo. Características físicas e de embalagem inalteradas. Atendendo as recomendações Codex Alimentarius FAO/OMS.	Und	250



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

40	<b>LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM FERRO</b> - lata de 400 gramas: Fórmula Láctea Infantil para atender crianças a partir dos 6 meses de vida. A embalagem deve conter informações quanto á: quantidade do produto; data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional; modo de preparo. Características físicas e de embalagem inalteradas. Atendendo as recomendações Codex Alimentarius FAO/OM.	Und	250
41	<b>LEITE EM PÓ.</b> O produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 26%. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo MODIFICADO. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. Embalagem contendo 200g.	PCT	4610
42	<b>LEITE EM PÓ TIPO DESNATADO.</b> Acondicionado em latas contendo informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: embalagem de 400g.	PCT	2870
43	<b>LEITE EM PÓ,</b> fortificado com ferro e vitaminas C A e D lata com 400gr, ideal para consumo de crianças de até 1 ano, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso liquido e prazo de validade produto com registro no Ministerio da Agricultura e ou Ministerio da Saúde	Und	150
44	<b>LEITE EM PÓ,</b> fortificado com ferro e vitaminas C A e D lata com 400gr, ideal para consumo de crianças de até 2 anos, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso liquido e prazo de validade produto com registro no Ministerio da Agricultura e ou Ministerio da Saúde	Und	150
45	<b>LEITE EM PÓ,</b> fortificado desnatado sem lactose com 400gr, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso liquido e prazo de validade produto com registro no Ministerio da Agricultura e ou Ministerio da Saúde	Und	150
46	<b>MACARRÃO ARGOLINA</b> - Macarrão tipo argolinha, a base de farinha, massa com ovos, com no mínimo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Und	1300
47	<b>MACARRÃO, espaguete,</b> a base de farinha, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote, prazo de validade e peso liquido.	Und	2900
48	<b>MACARRÃO, parafuso,</b> com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote, prazo de validade e peso liquido.	Und	2100
49	<b>MACARRÃO, tipo Conchinha,</b> massa alimenticia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, emabalagem plastica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no minimo 6 meses embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso liquido e prazo de validade produto com registro no Ministério da Agricultura e ou Ministerio da Saúde.	Und	1100
50	<b>MAIONESE 250G</b> - Embalagem com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MS.	Pct	120
51	<b>MANTEIGA,</b> contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	KG	330



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

52	<b>MARGARINA</b> , cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 250g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional.	Und	1800
53	<b>MASSA PRONTA PARA BOLO</b> , embalagem 400g sabores diversos embalagem contendo marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais registro no Ministerio da Agricultura e ou Ministerio da Saúde	Und	1400
54	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA, 200 GR</b> , marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais registrada no Ministerio da Agricultura ou Ministerio da Saude	Und	500
55	<b>MOLHO DE TOMATE</b> , tradicional, contendo 340gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade; marca e carimbos oficiais registro no Ministerio da Agricultura e ou Ministerio da Saúde	Und	800
56	<b>ÓLEO</b> , soja, de 900 ml. Refinado, de boa qualidade, em embalagem PET.	Und	1010
57	<b>PROTEÍNA DE SOJA</b> , texturizada, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g, com descrição do fabricante e do produto, informação nutricional e data de validade.	Und	500
58	<b>QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO</b> , embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 50g.	PCT	600
59	<b>SARDINHA</b> , em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 g 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.	Und	850
60	<b>LEITE DE SOJA</b> em pó latas de 400 gramas. - sem lactose, 21 vitaminas, 100% vegetal, rico em cálcio, com soja não transgênica, sabor natural	Und	600
61	<b>SAL</b> , fino e seco, iodado para cozinha. No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	550
62	<b>VINAGRE</b> . O produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v do teor alcoólico máximo do vinagre. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalagem com 750ml.	Und	600
63	<b>ERVILHA</b> , em conserva 1ª qualidade, lata pequena de 300 g (peso drenado)	Und	600
64	<b>CEREAL INFANTIL</b> arroz, aveia e multi cereais de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	PCT	920
65	<b>FARINHA de mandioca</b> , natural, seca, fina, tipo 1, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	720



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

66	<b>FARINHA DE TAPIOCA BEIJU:</b> Grupo Seca, Subgrupo bijusada, Classe amarela, Tipo único. Pacotes de 500g. 1ª Qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca (manihot utilissida), previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias - primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 1,5% p/p de protídios. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada, de 500g cada e embalagem secundária de fardos de papelão resistente. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (normas Técnicas para Farinhas - Decreto 12.486 de 20/10/78).	Pct	1600
67	<b>FEIJÃO, carioquinha</b> tipo 1. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	1110
68	<b>FEIJÃO PRETO:</b> Pacotes de 1Kg, classe feijão preto, novo, de 1ª qualidade, em embalagem plástica resistente, transparente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses	KG	800
69	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> , 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. Embalagem 500g. Unidade.	KG	220
70	<b>FUBÁ MIMOSO DE MILHO</b> , produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 01kg. Unidade.	PCT	1200
71	<b>FARINHA LÁCTEA</b> – enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	PCT	320
72	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b> , produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68%, com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. Embalagem 01kg. Unidade.	KG	820
73	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> , produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68%, com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. Embalagem 01kg. Unidade.	KG	520
74	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> , embalagem de 250g, contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monossódico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto.	LATA	55



75	<b>CONCENTRADO OU PREPARADO LÍQUIDO PARA O PREPARO DE REFRESCO SABORES</b> (COM NO MÍNIMO 30% DE SUCO NATURAL APÓS DILUIÇÃO CONFORME RESOLUÇÃO DA PORTARIA 544 DE 16/11/1998 DO MAPA). DILUIÇÃO 01 (UMA) PARTE DE CONCENTRADO PARA 09 (NOVE) PARTES DE ÁGUA. SUBMETIDO AO PROCESSO DE CONCENTRAÇÃO, COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE CORANTE ARTIFICIAL, NÃO ALCÓOLICO, NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE AROMA ARTIFICIAL, SEM ACIDULANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO ENTRE 20 E 24 KG, LACRE COM O MESMO MATERIAL DA TAMPA. CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE 11 (ONZE) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. NO RÓTULO DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MAPA.	LATA	180
76	<b>AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAIZENA.</b> PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO QUILO 5,00 DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: BRANCA; O DOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 500	PCT	1025
77	<b>ORÉGANO</b> , contendo 50 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	200
78	<b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b> , 100GR, Contendo marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	PCT	350
79	<b>TEMPERO COMPLETO</b> , acondicionado em embalagem de 300g Contendo marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Und	350

### Lote 2 - Gêneros Alimentícios - Carnes, Frango, Peixe e Embutidos

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total
1	<b>FRANGO</b> abatido, inteiro (sem cabeça, vísceras e pés) congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE).	KG	600
2	<b>LINGÜIÇA CALABRESA</b> , congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, 16com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalagem de 01 a 2.5 kg.	KG	350
3	<b>SALSICHA</b> , de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem de 2.5 kg em sistema a vácuo mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SI.	KG	800
4	<b>FILE</b> de peixe, embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	900
5	<b>CARNE BOVINA, Acém</b> , embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	300



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

6	<b>CARNE BOVINA, Músculo</b> , embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	1600
7	<b>CARNE BOVINA, Paleta sem Osso ou Cartilagem</b> , deve apresentar odor característico cor variado de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem de polietileno com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e registro do Órgão competente.	KG	1600
8	<b>CARNE BOVINA(COXÃO MOLE-CHÃ DE DENTRO)</b> , carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3 kg cada peça, embaladas a vacuo, congeladas á 12 graus celsius, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas), Inspeccionadas pelo Ministerio da Agricultura.	KG	1100
9	<b>CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO MOÍDO</b> , magro, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), Deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.Validade de no mínimo 3 meses contados da data de entrega.	KG	1000
10	<b>CARNE DE CARNEIRO</b> , de primeira qualidade isento de aditivos, substancias estranhas, impróprias ao consumo e que alterem as características naturais do produto(físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser inspeccionado pelo Ministerio da Agricultura	KG	500
11	<b>CARNE DE CHARQUE</b> , tipo ponta de agulha. inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	KG	
12	<b>FÍGADO de boi</b> , embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	550
13	<b>PEIXE EM NATURA</b> , espécie <b>Corvina</b> , apresentação em posta congelado. Devendo constar a data da Fabricação e Peso. Embalados em sacos plásticos, transparentes, atóxico, limpos, não violados, resistentes.Data de fabricação, peso, validade e Registro no Orgao competente.	KG	900
14	<b>PEITO DE FRANGO</b> (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	KG	2200
15	<b>SOBRECOXA DE FRANGO</b> congelado de boa qualidade, inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	KG	2000

**Lote 3- Gêneros Alimentícios - Horti Frutti**

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total
------	---------------	------	-------



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

1	<b>ABACAXI</b> perola negra, in natura, com aroma, sabor e cor próprios da variedade, não devendo apresentar lesões , nem conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, ou provocadas por insetos, com maturação própria para consumo	KG	620
2	<b>ABOBORA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	KG	900
3	<b>AÇAFRÃO</b> , pó fino, homogêneo, cor laranja intensa, embalagem plástica com 500 g.	KG	30
4	<b>ACELGA</b> - Vegetal in natura, tipo: acelga, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	UND	260
5	<b>ACEROLA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	300
6	<b>AIMPIM OU MANDIOCA extra AA</b> , in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	900
7	<b>ALFACE</b> , de primeira, in natura, molho, inteiro, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades.	KG	600
8	<b>ALHO</b> , de primeira, sem a réstia in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	110
9	<b>AMEIXA de 1ª qualidade</b> - tamanho de médio a grande, casca livre de fungos, maturação natural apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	300
10	<b>AMEIXAS EM CALDAS</b> , contendo no mínimo peso líquido 200 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	150
11	<b>BATATA, do reino (BATATINHA), in natura</b> , apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	900
12	<b>BATATA DOCE</b> , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	KG	900
13	<b>BANANA, da prata, in natura</b> , apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	DUZIA	1300



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

14	<b>BANANA, da terra</b> , 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 deveser obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	DUZIA	1200
15	<b>BETERRABA in natura</b> , apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	600
16	<b>CEBOLA in natura</b> , de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1000
17	<b>CEBOLINHA in natura</b> , de primeira, molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MOLHO	900
18	<b>CENOURA in natura</b> , 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.	KG	900
19	<b>CHUCHU in natura</b> , 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.	KG	600
20	<b>COENTRO in natura</b> de primeira, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MOLHO	1000
21	<b>COUVE FOLHA DE 1ª QUALIDADE</b> - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso	MAÇO	1400
22	<b>GOIABA</b> - Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	800
23	<b>INHAME EXTRA</b> , tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	900
24	<b>LARANJA LIMA</b> , 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.	DUZIA	500
25	<b>LARANJA</b> , 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.	DUZIA	900
26	<b>LIMÃO</b> , de primeira qualidade, in natura, tipo thaiti, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	400
27	<b>MAÇÃ VERMELHA nacional extra in natura com 80 a 90%</b> , fresca, frutos no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	900



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

28	<b>MAMÃO FORMOSA</b> extra in natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	900
29	<b>MANGA TOMMY</b> , com grau de maturação próprio para consumo, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800
30	<b>MARACUJÁ EXTRA AAA</b> , fresco de primeira, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em caixa.	KG	500
31	<b>MARACUJINA</b> , convencional ou ecológica preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, c/ casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira	KG	600
32	<b>MELÃO</b> 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.	KG	600
33	<b>MELANCIA</b> , 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 larva	KG	800
34	<b>PEPINO – EXTRA</b> - Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme	KG	500
35	<b>PIMENTA</b> , 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.	KG	50
36	<b>PIMENTAO</b> , 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.	KG	300
37	<b>QUIABO</b> , firme e bem desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	450
38	<b>REPOLHO</b> , 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.	KG	550
39	<b>TOMATE</b> , 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.	KG	1000
40	<b>UVA</b> , in natura, tipo Itália, 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.	KG	400
41	<b>VAGEM TIPO MACARRÃO</b> - Sem fio, tipo I, nova, tamanho e coloração uniforme, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes.	KG	60

**Lote 4- Gêneros Alimentícios - Ovos**



ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total
1	<b>OVOS DE GALINHA</b> , grande, fresco, especificação 1ª qualidade, casca livre de rachaduras e sujidades, a embalagem deve estar conforme a resolução 105, de 19/05/199, ANVISA, com data de validade e inspecionado.		900

#### **Lote 5- Gêneros Alimentícios - Frios, Derivados Lacteos e Refrigerados**

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total
1	<b>Queijo mussarela, fatiado</b> . Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	Kg	560
2	<b>Presunto cozido resfriado</b> , sem capa de gordura, apresentação em peça íntegra, sem deformações, impurezas. Acondicionado em embalagem plástica transparente. Validade 3 (três) meses.	Kg	560
3	<b>Requeijão cremoso</b> – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g ou 3 kg; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega.	Und	50
4	<b>logurte- bebida láctea</b> , com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto	Und	700

#### **Lote 6- Gêneros Alimentícios - Polpa de Fruta**

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total
1	<b>Polpa de fruta natural integral congelada</b> , sem conservantes e aditivos, embalagem contendo 200g. - <b>Vários Sabores</b>	KG	3000

### **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.

## **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 - PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>	<b>EMAIL:</b>	
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

### Lote 1 - Gêneros Alimentícios – Alimentos

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<b>ACHOCOLATADO</b> , em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Embalagem com 200g.	Und	3850		
2	<b>AÇÚCAR</b> , branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária: saco de polietileno atóxico.	KG	2200		
3	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO</b> _ A base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do	Und	450		
4	<b>ARROZ, parboilizado</b> , branco, classe longo fino, tipo 1, contendo embalagem de 01 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação, lote e peso liquido.	KG	2820		
5	<b>ARROZ, branco</b> , classe longo fino, tipo 1, contendo embalagem de 01 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação, lote e peso liquido.	KG	930		
6	<b>AZEITE DE DENDÊ</b> , em embalagens de 1 litro. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Und	120		
7	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b> , com acidez máxima de 0,6% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml.Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Und	70		
8	<b>BISCOITO, cream cracker</b> , crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em pacotes de polipropileno, hermeticamente vedados. Embalagem de 400g.	Pct	3050		



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

9	<b>BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER , salgado, tipo água e sal</b> , contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado. Embalagem individualizadas em papel celofane, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. 400 gr	PCT	1060		
10	<b>BISCOITO</b> , Doce tipo maisena de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	2000		
11	<b>BISCOITO</b> , doce tipo maria, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Und	1500		
12	<b>BISCOITO LEITE</b> , Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 360g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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	1380		
13	<b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	820		
14	<b>BALA DE GOMA CONFEITADA 30x25g</b> –Detalhes: balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. ingredientes: açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, aromatizantes, corante inorgânico dióxido de titânio, corantes artificiais amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo, vermelho eritrosina, vermelho alura, azul brilhante e acidulante ácido cítrico. não contém glúten. informação sobre alergênicos: pode conter traços de amendoim. Informações Nutricionais.	Pct	1000		
15	<b>CALDO DE CARNE</b> , Unidade de 114 g c/ 12 cubos. composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do	CX	260		



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

16	<b>CALDO DE FRANGO</b> , unidade de 114g c/ 12 cubos. composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimentado- reino preto, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	CX	260		
17	<b>CANELA EM LASCA</b> , pacote com 50gr, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	Pct	130		
18	<b>CANJICA DE MILHO BRANCO</b> , tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Pacote de 500g	KG	725		
19	<b>CAFÉ</b> , torrado e moído c/ selo de pureza Abic, embalado a vácuo; aparência: pó homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação,	Pct	3140		
20	<b>CAFÉ SOLÚVEL DESCAFEINADO</b> , Características Técnicas: Café para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Acondicionado em vasilhame de vidro, plástico ou metal, com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem lacrada de 50 g. Validade restante mínima, na entrega, de 12 meses.	Pct	65		
21	<b>CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ</b> , embalagem de 250 gr moído solúvel e devidamente selecionado de primeira qualidade. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 30 dias	Pct	85		
22	<b>CORANTE</b> , natural de urucum, pacote de 100g a 200g, de boa qualidade. Origem, data de fabricação e validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Und	140		
23	<b>COMINHO</b> , natural de urucum, pacote de 200g, de boa qualidade. Origem, data de fabricação e validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Und	220		
24	<b>CANELA EM CASCA</b> , pacote com 10gr, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	Pct	135		
25	<b>CANELA EM PÓ</b> , pacote 10g. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade com registro no órgão competente.	Pct	125		
26	<b>CANJQUINHA DE MILHO DIET</b> . Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de até 1 kg. Data de fabricação: 30 dias Prazo de validade: mínimo 04 meses.	Und	600		
27	<b>CHÁ MATE</b> , embalagem a granel, contendo a classificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses da data de entrega - Embalagem com 200 Gr.	CX	330		
28	<b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> . Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem com 10 saches	CX	160		



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

29	<b>CHÁ DE ERVA CIDREIRA.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A quantidade do quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem com 10 saches	CX	170		
30	<b>CHÁ DE CAMOMILA.</b> Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A quantidade do quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem com 10 saches	CX	200		
31	<b>CRAVO</b> , inteiro, isento de impurezas e sujidades, forma de apresentação: embalagem plástica de 10 gramas com rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo marca, validade, lote, data de fabricação, dados do fabricante. (nome, CNPJ, endereço).	PCT	95		
32	<b>CREME DE LEITE</b> - Embalagem 200g) Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Und	130		
33	<b>COCO RALADO</b> , desidratado, procedência nacional, isento de materiais estranhos à sua composição normal. Embalado em polietileno atóxico, com 50 g. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais.	PCT	620		
34	<b>EXTRATO</b> , preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses. Embalagem em sache ou lata de 340g.	Und	2250		
35	<b>GELATINA</b> : Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante. O produto deverá estar e acordo com a NTA - 70 do Decreto Estadual nº12786 de 20/10/1978. A embalagem com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Und	2000		
36	<b>GELATINA EM PÓ ZERO ACUCAR</b> : Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó . A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante. O produto deverá estar e acordo com a NTA - 70 do Decreto Estadual nº12786 de 20/10/1978. A embalagem com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Und	800		
37	<b>LEITE CONDENSADO</b> – acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo ou em embalagem, pesando 395 gramas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade	LT	650		
38	<b>LEITE DE COCO</b> , homogeneizado, padronizado de 9 a11% de gordura, embalagem de 200 ml, com identificação do produto, lote, prazo de validade e informações nutricionais.	Und	635		



39	<b>LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM FERRO</b> - lata de 400 gramas: Fórmula Láctea Infantil para atender crianças com até 6 meses de vida. A embalagem deve conter informações quanto à: quantidade do produto; data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional; modo de preparo. Características físicas e de embalagem inalteradas. Atendendo as recomendações Codex Alimentarius FAO/OMS.	Und	250		
40	<b>LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM FERRO</b> - lata de 400 gramas: Fórmula Láctea Infantil para atender crianças a partir dos 6 meses de vida. A embalagem deve conter informações quanto à: quantidade do produto; data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional; modo de preparo. Características físicas e de embalagem inalteradas. Atendendo as recomendações Codex Alimentarius FAO/OM.	Und	250		
41	<b>LEITE EM PÓ.</b> O produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 26%. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo MODIFICADO. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. Embalagem contendo 200g.	PCT	4610		
42	<b>LEITE EM PÓ TIPO DESNATADO.</b> Acondicionado em latas contendo informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: embalagem de 400g.	PCT	2870		
43	<b>LEITE EM PÓ</b> , fortificado com ferro e vitaminas C A e D lata com 400gr, ideal para consumo de crianças de até 1 ano, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade produto com registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde	Und	150		
44	<b>LEITE EM PÓ</b> , fortificado com ferro e vitaminas C A e D lata com 400gr, ideal para consumo de crianças de até 2 anos, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade produto com registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde	Und	150		
45	<b>LEITE EM PÓ</b> , fortificado desnatado sem lactose com 400gr, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade produto com registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde	Und	150		
46	<b>MACARRÃO ARGOLINA</b> - Macarrão tipo argolinha, a base de farinha, massa com ovos, com no mínimo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Und	1300		
47	<b>MACARRÃO, espaguete</b> , a base de farinha, com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote, prazo de validade e peso líquido.	Und	2900		
48	<b>MACARRÃO, parafuso</b> , com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote, prazo de validade e peso líquido.	Und	2100		



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

49	<b>MACARRÃO, tipo Conchinha</b> , massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade produto com registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde.	Und	1100		
50	<b>MAIONESE 250G</b> - Embalagem com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MS.	Pct	120		
51	<b>MANTEIGA</b> , contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	KG	330		
52	<b>MARGARINA</b> , cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 250g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional.	Und	1800		
53	<b>MASSA PRONTA PARA BOLO</b> , embalagem 400g sabores diversos embalagem contendo marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde	Und	1400		
54	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA, 200 GR</b> , marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais registrada no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde	Und	500		
55	<b>MOLHO DE TOMATE</b> , tradicional, contendo 340gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade; marca e carimbos oficiais registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde	Und	800		
56	<b>ÓLEO</b> , soja, de 900 ml. Refinado, de boa qualidade, em embalagem PET.	Und	1010		
57	<b>PROTEÍNA DE SOJA</b> , texturizada, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g, com descrição do fabricante e do produto, informação nutricional e data de validade.	Und	500		
58	<b>QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO</b> , embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 50g.	PCT	600		
59	<b>SARDINHA</b> , em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 g 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.	Und	850		
60	<b>LEITE DE SOJA</b> em pó latas de 400 gramas. - sem lactose, 21 vitaminas, 100% vegetal, rico em cálcio, com soja não transgênica, sabor natural	Und	600		
61	<b>SAL</b> , fino e seco, iodado para cozinha. No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	550		



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

62	<b>VINAGRE.</b> O produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v do teor alcoólico máximo do vinagre. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalagem com 750ml.	Und	600		
63	<b>ERVILHA</b> , em conserva 1ª qualidade, lata pequena de 300 g (peso drenado)	Und	600		
64	<b>CEREAL INFANTIL</b> arroz, aveia e multi cereais de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	PCT	920		
65	<b>FARINHA de mandioca</b> , natural, seca, fina, tipo 1, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	720		
66	<b>FARINHA DE TAPIOCA BEIJU:</b> Grupo Seca, Subgrupo bijusada, Classe amarela, Tipo único. Pacotes de 500g. 1ª Qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca (manihot utilisida), previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias -primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 1,5% p/p de protídios. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, termossoldada, de 500g cada e embalagem secundária de fardos de papelão resistente. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (normas Técnicas para Farinhas - Decreto 12.486 de 20/10/78).	Pct	1600		
67	<b>FEIJÃO, carioquinha</b> tipo 1. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	1110		
68	<b>FEIJÃO PRETO:</b> Pacotes de 1Kg, classe feijão preto, novo, de 1ª qualidade, em embalagem plástica resistente, transparente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses	KG	800		
69	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> , 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. Embalagem 500g. Unidade.	KG	220		
70	<b>FUBÁ MIMOSO DE MILHO</b> , produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 01kg. Unidade.	PCT	1200		
71	<b>FARINHA LÁCTEA</b> – enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	PCT	320		



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

72	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b> , produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68%, com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. Embalagem 01kg. Unidade.	KG	820		
73	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> , produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68%, com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. Embalagem 01kg. Unidade.	KG	520		
74	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> , embalagem de 250g, contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monossódico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto.	LATA	55		
75	<b>CONCENTRADO OU PREPARADO LÍQUIDO PARA O PREPARO DE REFRESCO SABORES</b> (COM NO MÍNIMO 30% DE SUCO NATURAL APÓS DILUIÇÃO CONFORME RESOLUÇÃO DA PORTARIA 544 DE 16/11/1998 DO MAPA). DILUIÇÃO 01 (UMA) PARTE DE CONCENTRADO PARA 09 (NOVE) PARTES DE ÁGUA. SUBMETIDO AO PROCESSO DE CONCENTRAÇÃO, COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE CÔRANTE ARTIFICIAL, NÃO ALCOÓLICO, NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE AROMA ARTIFICIAL, SEM ACIDULANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO ENTRE 20 E 24 KG, LACRE COM O MESMO MATERIAL DA TAMP. CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE 11 (ONZE) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. NO RÓTULO DEVERÁ CONTER REGISTRO NO MAPA.	LATA	180		
76	<b>AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAIZENA</b> . PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO QUILO 5,00 DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: BRANCA; O DOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 500	PCT	1025		
77	<b>ORÉGANO</b> , contendo 50 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	200		
78	<b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b> , 100GR, Contendo marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	PCT	350		
79	<b>TEMPERO COMPLETO</b> , acondicionado em embalagem de 300g Contendo marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Und	350		
<b>TOTAL</b>					

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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



## ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>		<b>EMAIL:</b>
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

### Lote 2 - Gêneros Alimentícios - Carnes, Frango, Peixe e Embutidos

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<b>FRANGO</b> abatido, inteiro (sem cabeça, vísceras e pés) congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE).	KG	600		
2	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> , congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, 16com denominação do nome do produto, fa17bricante, endereço, registro no Ministério da A18gricoltura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalagem de 01 a 2.5 kg.	KG	350		
3	<b>SALSICHA</b> , de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem de 2.5 kg em sistema a vácuo mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SI.	KG	800		
4	<b>FILE</b> de peixe, embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	900		
5	<b>CARNE BOVINA, Acém</b> , embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	300		
6	<b>CARNE BOVINA, Músculo</b> , embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	1600		
7	<b>CARNE BOVINA, Paleta sem Osso ou Cartilagem</b> , deve apresentar odor característico cor variado de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem de polietileno com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e registro do Órgão competente.	KG	1600		



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

8	<b>CARNE BOVINA(COXÃO MOLE-CHÃ DE DENTRO)</b> , carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3 kg cada peça, embaladas a vacuo, congeladas á 12 graus celsius, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas), Inspeccionadas pelo Ministerio da Agricultura.	KG	1100		
9	<b>CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO MOÍDO</b> , magro, sem gordura e sebo, 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. em pacotes de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.Validade de no mínimo 3 meses contados da data de entrega.	KG	1000		
10	<b>CARNE DE CARNEIRO</b> , de primeira qualidade isento de aditivos, substancias estranhas, impróprias ao consumo e que alterem as características naturais do produto(físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser inspeccionado pelo Ministerio da Agricultura	KG	500		
11	<b>CARNE DE CHARQUE</b> , tipo ponta de agulha. inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	KG			
12	<b>FÍGADO de boi</b> , embalagem de 03-05 kg, acondicionado em saco plástico transparente, data de fabricação, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, prazo de validade impressa na embalagem. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIF ou SIE).	KG	550		
13	<b>PEIXE EM NATURA</b> , espécie <b>Corvina</b> , apresentação em posta congelado. Devendo constar a data da Fabricação e Peso. Embalados em sacos plásticos, transparentes, atóxico, limpos, não violados, resistentes.Data de fabricação, peso, validade e Registro no Orgao competente.	KG	900		
14	<b>PEITO DE FRANGO</b> (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	KG	2200		
15	<b>SOBRECOXA DE FRANGO</b> congelado de boa qualidade, inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	KG	2000		
<b>TOTAL</b>					

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:**

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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



## ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>		<b>EMAIL:</b>
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

### Lote 3- Gêneros Alimentícios - Horti Frutti

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<b>ABACAXI</b> perola negra, in natura, com aroma, sabor e cor próprios da variedade, não devendo apresentar lesões, nem conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, ou provocadas por insetos, com maturação própria para consumo	KG	620		
2	<b>ABOBORA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	KG	900		
3	<b>AÇAFRÃO</b> , pó fino, homogêneo, cor laranja intensa, embalagem plástica com 500 g.	KG	30		
4	<b>ACELGA</b> - Vegetal in natura, tipo: acelga, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	UND	260		
5	<b>ACEROLA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	300		
6	<b>AIMPIM OU MANDIOCA extra AA</b> , in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	900		
7	<b>ALFACE</b> , de primeira, in natura, molho, inteiro, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades.	KG	600		



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

8	<b>ALHO</b> , de primeira, sem a réstia in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	110		
9	<b>AMEIXA de 1ª qualidade</b> - tamanho de médio a grande, casca livre de fungos, maturação natural apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	300		
10	<b>AMEIXAS EM CALDAS</b> , contendo no mínimo peso líquido 200 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	150		
11	<b>BATATA, do reino (BATATINHA), in natura</b> , apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	900		
12	<b>BATATA DOCE</b> , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	KG	900		
13	<b>BANANA, da prata, in natura</b> , apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	DUZIA	1300		
14	<b>BANANA, da terra</b> , 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 devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	DUZIA	1200		
15	<b>BETERRABA in natura</b> , apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	600		
16	<b>CEBOLA in natura</b> , de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1000		
17	<b>CEBOLINHA in natura</b> , de primeira, molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MOLHO	900		
18	<b>CENOURA in natura</b> , 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.	KG	900		
19	<b>CHUCHU in natura</b> , 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.	KG	600		
20	<b>COENTRO in natura</b> de primeira, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MOLHO	1000		
21	<b>COUVE FOLHA DE 1ª QUALIDADE</b> - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso	MAÇO	1400		



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

22	<b>GOIABA</b> - Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	800		
23	<b>INHAME EXTRA</b> , tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	900		
24	<b>LARANJA LIMA</b> , 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.	DUZIA	500		
25	<b>LARANJA</b> , 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.	DUZIA	900		
26	<b>LIMÃO</b> , de primeira qualidade, in natura, tipo thaiti, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	400		
27	<b>MAÇÃ VERMELHA nacional extra in natura com 80 a 90%</b> , fresca, frutos no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	900		
28	<b>MAMÃO FORMOSA</b> extra in natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	900		
29	<b>MANGA TOMMY</b> , com grau de maturação próprio para consumo, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800		
30	<b>MARACUJÁ EXTRA AAA</b> , fresco de primeira, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em caixa.	KG	500		
31	<b>MARACUJINA</b> , convencional ou ecológica preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, c/ casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira	KG	600		
32	<b>MELÃO</b> 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.	KG	600		
33	<b>MELANCIA</b> , 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 larva	KG	800		



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

34	<b>PEPINO – EXTRA</b> - Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme	KG	500		
35	<b>PIMENTA</b> , 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.	KG	50		
36	<b>PIMENTAO</b> , 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.	KG	300		
37	<b>QUIABO</b> , firme e bem desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	450		
38	<b>REPOLHO</b> , 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.	KG	550		
39	<b>TOMATE</b> , 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.	KG	1000		
40	<b>UVA</b> , in natura, tipo Itália, 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.	KG	400		
41	<b>VAGEM TIPO MACARRÃO</b> - Sem fio, tipo I, nova, tamanho e coloração uniforme, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes.	KG	60		
<b>TOTAL</b>					

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:**

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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



## ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>		<b>EMAIL:</b>
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

### Lote 4- Gêneros Alimentícios - Ovos

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total	V. UNIT.	V. TOTAL
1	OVOS DE GALINHA, grande, fresco, especificação 1ª qualidade, casca livre de rachaduras e sujidades, a embalagem deve estar conforme a resolução 105, de 19/05/199, ANVISA, com data de validade e inspecionado.		900		
<b>TOTAL</b>					

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:**

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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



## ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>	<b>EMAIL:</b>	
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

### Lote 5- Gêneros Alimentícios - Frios, Derivados Lacteos e Refrigerados

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total	V. UNIT.	V. TOTAL
1	<b>Queijo mussarela, fatiado.</b> Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	Kg	560		
2	<b>Presunto cozido resfriado</b> , sem capa de gordura, apresentação em peça íntegra, sem deformações, impurezas. Acondicionado em embalagem plástica transparente. Validade 3 (três) meses.	Kg	560		
3	<b>Requeijão cremoso</b> – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g ou 3 kg; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega.	Und	50		
4	<b>logurte- bebida láctea</b> , com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto	Und	700		
<b>TOTAL</b>					

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:**

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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



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 II - PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 046/2017</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>		<b>EMAIL:</b>
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		

### Lote 6- Gêneros Alimentícios - Polpa de Fruta

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND.	Total	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Polpa de fruta natural integral congelada ,sem conservantes e aditivos, embalagem contendo 200g. - <b>Varios Sabores</b>	KG	3000		
<b>TOTAL</b>					

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:**

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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



### 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 a 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 046/2017** e **Processo Administrativo 170/2017**, 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 aquisição de gêneros alimentícios, para a demanda de diversas Secretarias no Município de Ipirá - BA.

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. 046/2017**, 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 Prefeitura Municipal de Ipirá e demais Secretarias, no horário das 8:00 horas às 18:00 horas.

2.2 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.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor do contrato é de **R\$ XX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXX)**, referente ao lote xx.

3.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais,



trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

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

Órgão: 02.02.00  
Projeto Atividade: 2.002  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.04.00  
Projeto Atividade: 2.008  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.05.00  
Projeto Atividade: 2.012, 2.038, 2.040, 2.081  
Fonte: 00, 28-29, 28-29, 29  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.06.00  
Projeto Atividade: 2.017, 2.029  
Fonte: 02, 02-14  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.07.00  
Projeto Atividade: 2.048  
Fonte: 01  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.08.00  
Projeto Atividade: 2.033  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

Órgão: 02.09.00  
Projeto Atividade: 2.034  
Fonte: 00  
Elemento de Despesa: 33.90.30.00

#### **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 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;

9.1.2. 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;

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

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

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

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

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



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

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

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

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

10.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

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

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

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

10.1.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

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

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

11.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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



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

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

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

13.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato 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.

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

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

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

13.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.7.3. Indenizações e multas.

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

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

a) Advertência;

b) Multa moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso na execução do contrat;

c) Multa de 2% (dois por cento) a partir do 16º (décimo sexto) dia.



- d) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor POR LOTE do contrato;
- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por período não superior a dois (2) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública.

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

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

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de 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**



## 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 046/2017**, 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**



## ANEXO V

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

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 046/2017

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 incurso em nenhum dos impedimentos elencados no Edital da licitação referenciada.

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

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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

**APRESENTAR NA FASE DO CREDENCIAMENTO**



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

## 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 046/2017**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e Local

---

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



## ANEXO VII – MODELO

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

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 046/2017

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).



## 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 046/2017**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL**

**TIPO – MENOR PREÇO POR LOTE**

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do **Pregão Presencial nº 046/2017**, promovido pela PREFEITURA DE MUNICIPAL DE IPIRÁ, marcado para às **15:00** horas do dia **04/05/2017**, 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).



## 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 046/2017** 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 046/2017** 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**



**ANEXO X**

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL  
PREGÃO PRESENCIAL nº 046/2017**

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;
- ( ) fotocópia por conta da empresa licitante;

**Ipirá, \_\_\_\_\_ 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.