



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Guaratinga

1

Terça-feira • 21 de Julho de 2020 • Ano • Nº 2688

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Guaratinga publica:

- **Aviso de Edital - Pregão Eletrônico SRP Nº 004/2020** – Objeto: Registrar de preços para eventual e futura aquisição de merenda escolar, atendo às necessidades da Secretaria Municipal de Educação.
- **Edital - Pregão Eletrônico para Registro de Preços Nº 004/2020.**

**TRANSPARÊNCIA
AUTONOMIA OFICIALIDADE**

Imprensa Oficial. Tá aqui, tá legal.

Lei exige que todo gestor publique seus atos no seu veículo oficial para que a gestão seja mais transparente. A Imprensa Oficial cumpre esse papel.

Imprensa Oficial
a publicidade legal
levada a sério

Licitações



**AVISO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 004/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 061/2020
TIPO – MENOR PREÇO POR LOTE**

O Município de Guaratinga/BA realizará Pregão Eletrônico no endereço www.licitacoes-e.com.br, tendo **Início de acolhimento das propostas:** dia 31/07/2020, às 08h00min, **Limite de Acolhimento:** dia 31/07/2020, às 08h00min, **Abertura das propostas:** dia 31/07/2020, às 08h00min, **Início da sessão da disputa dos lances:** dia 04/08/2020 às 10h00min, **Tempo de disputa do lote:** 10(dez) minutos por lote, mais o tempo aleatório do sistema, no site www.licitacoes-e.com.br, **menor preço por lote**, para REGISTRAR DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, ATENDO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Os interessados poderão baixar o Edital no site www.guaratinga.ba.gov.br ou no www.licitacoes-e.com.br ou maiores informações pelo tel: (73) 3277-2295 ou maiores informações no e-mail: licitaguaratinga@gmail.com.
Guaratinga/BA, 20 de julho de 2020.

Ywério Campos
Decreto Municipal Nº. 164, de 15 de junho de 2020
Pregoeiro Municipal

DECLARAÇÃO DE PUBLICAÇÃO

Declaro para os fins que se fizerem necessários que este documento foi publicado no Jornal de Grande Circulação do dia __/__/2020 no Diário Oficial da União do dia __/__/2020, Diário Oficial da União do dia __/__/2020, e no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Guaratinga/BA, à Avenida Juscelino Kubistchek, Nº 589, Centro, pelo período de __/__/2020 a __/__/2020.

Guaratinga/BA, __ de _____ de 2020.

Ywério Campos
Decreto Municipal Nº. 164, de 15 de junho de 2020
Pregoeiro Municipal

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

Editais



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 061/2020
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 004/2020**

A Prefeitura Municipal de Guaratinga/BA, localizada na Avenida Juscelino Kubitschek, nº 589, Centro, CEP 45.840-000, através da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO e este Pregoeiro Municipal, leva ao conhecimento dos interessados a licitação para Registro de Preços, na modalidade Pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço POR LOTE, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e Decretos Federais n.º 7.892 de 23 de Janeiro de 2013 e n.º 8.250 de 23 de Maio de 2014, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decretos Municipais Nº 052 e 053/2017, bem como, pela Lei Complementar n.º. 123/2006, com as respectivas alterações posteriores e demais legislação em vigor.

MODALIDADE: Pregão Eletrônico Nº 004/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 061/2020

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO

FORMA DE FORNECIMENTO: AQUISIÇÃO PARCELADA;

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE

LOCAL E DATA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E INÍCIO DOS TRABALHOS: Endereço eletrônico: O Pregão será realizado em sessão pública on line por meio de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, através do site www.licitacoes-e.com.br, constante da página eletrônica do Banco do Brasil.

Início de acolhimento das propostas: dia 31/07/2020, às 08h00min.

Limite de Acolhimento: dia 04/08/2020, às 08h00min.

Abertura das propostas: dia 04/08/2020, às 08h00min.

Início da sessão de disputa dos lances: dia 04/08/2020 às 10h00min.

Tempo de disputa do lote: 10(dez) minutos por cada lote, mais o tempo aleatório do sistema.

Pregoeiro Municipal responsável: Ywério Campos Rodrigues, Decreto Nº. 164, de 15 de junho de 2020, publicado no DOM de 15/06/2020, e equipe de Apoio.

Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.

Integram este edital os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de referência;

ANEXO II – Modelo Proposta de Preços

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

ANEXO IV - Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

ANEXO V - Modelo de declaração relativa à proibição do trabalho do menor (Lei nº 9.854/99);

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

ANEXO VII – Modelo de Procuração Particular

ANEXO VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO IX - Minuta de contrato;

1. DO OBJETO

1.1.1.1. A presente licitação tem como objeto o REGISTRAR PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE GUARATINGA/BA.

2. DA LEGISLAÇÃO

2.1. O Edital da presente licitação pública reger-se-á, principalmente, pelos comandos legais seguintes:

2.2. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 - Instituto do Pregão;

2.3. Lei nº 8.666, de 21.06.1993, e alterações posteriores - Lei de Licitações;

2.4. Lei n.º 8.078, de 11.09.90 - Código de Defesa do Consumidor;

2.5. Decretos Municipais Nº 052 e 053/2017;

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



2.6. Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019;

3. PARA EFEITO DESTE EDITAL DEVEM SER CONSIDERADAS ALGUMAS DEFINIÇÕES IMPORTANTES, TAIS QUAIS:

- 3.1. O pregão, na forma eletrônica, como modalidade de licitação do tipo menor preço **POR LOTE**, realizar-se-á quando a disputa pelo fornecimento de bens ou serviços comuns for feita à distância em sessão pública, por meio de sistema que promova a comunicação pela internet;
- 3.2. Bens e Serviços comuns - aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado;
- 3.3. Sistema de Registro de Preços - conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;
- 3.4. Ata de registro de preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;
- 3.5. Unidade Gestora – Prefeitura Municipal de Guaratinga/BA;
- 3.6. Órgão participante: Secretaria Municipal de Educação.
- 3.7. Licitante - pessoa jurídica individual que adquiriu o presente Edital e seus elementos constitutivos/ Anexos;
- 3.8. Licitante Vencedora - pessoa jurídica individual habilitada neste procedimento licitatório e detentora da proposta mais vantajosa, a quem for adjudicado o objeto deste Pregão;

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico quaisquer licitantes que:
 - 4.1.2 - Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, **o credenciamento de usuário pelos licitantes, que será realizado através do Banco do Brasil, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a formalização do pedido e entrega da documentação necessária;**
 - 4.2- O credenciamento se dará através da atribuição de chave de identificação e/ou senha individual;
 - 4.3- O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo o mesmo responsável por todos os atos praticados nos limites de suas atribuições e competências;
 - 4.4- O credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;
 - 4.5- Informações complementares sobre credenciamento devem ser obtidas junto ao pregoeiro designado;
- 4.6. Não poderão concorrer neste Pregão Eletrônico:
 - 4.6.1. Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - 4.6.2. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.2.3. Empresas que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.
 - 4.2.4. Servidores ou diretores/dirigentes do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA;

5. DOCREDENCIAMENTO

- 5.1. **O Credenciamento é o registro cadastral por meio de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, através do site www.licitacoes-e.com.br, constante da página eletrônica do Banco do Brasil;**
- 5.2. O cadastro no **"Portal do Banco do Brasil"** poderá ser iniciado com a solicitação de login e senha pelo interessado;
- 5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;
- 5.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- 5.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso;

6. DO ENVIO DAPROPOSTA

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horários marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o **horário de Brasília – DF**;

6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

6.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

6.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos;

6.6.1. Valor unitário;

6.6.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade fixada no Termo de Referência para cada item;

6.6.3. **Marca**;

6.6.4. Fabricante;

6.6.5. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado;

6.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60(sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação

7. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital;

7.2. O Pregoeiro Municipal verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência;

7.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

7.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação;

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances;

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro Municipal e os licitantes;

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro;

7.5.1. O lance deverá ser ofertado sendo o valor **POR LOTE**;

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

7.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

7.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante;

7.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro Municipal, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro Municipal aos participantes;

7.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro Municipal. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (dez) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



7.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas;

7.14. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007;

7.15. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada;

7.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;

7.17. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

7.18. No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta;

7.19. Eventual empate entre propostas, 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:

7.20.1. produzidos no País;

7.20.2. produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

7.20.3. produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.20.4. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo;

7.20.5. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado;

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro Municipal examinará as propostas quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto;

8.2. Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível com o estimado pela Administração ou manifestamente inexequível;

8.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

8.4. O Pregoeiro Municipal poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta;

8.4.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro Municipal, destacam-se os que contenham as características do objeto ofertado, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas;

8.4.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro Municipal poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo Pregoeiro Municipal;

8.5. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro Municipal examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

8.6. Caso necessário, o Pregoeiro Municipal solicitará do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar a apresentação de amostra(s), que deverá(ão) ser apresentada(as) no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data da solicitação, junto ao Órgão Solicitante, para conferência do produto/serviço com as especificações solicitadas no Termo de Referência;



8.6.1. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceitável(eis), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência;

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro Municipal suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma;

8.8. O Pregoeiro Municipal poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro Municipal não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;

8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

8.9. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro Municipal passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;

8.10. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora;

8.11. Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxa de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos, nada mais sendo válido pleitear a esse título;

8.12. Declaração do licitante de que desde já se compromete a cumprir o prazo de entrega rigorosamente em dia, sob pena de sofrer penalização desta Administração:

8.13. Declaração de que o prazo de validade de cada item, não será inferior 12 (doze) meses, a contar da entrega no Almoxarifado desta Prefeitura, exceto para aqueles que possuam prazo de validade mais curto por razões técnicas comprovadas;

8.14. Todos os licitantes que tiverem suas ofertas regularmente aceitas deverão encaminhar proposta no prazo máximo de 2 (duas) hora via e-mail: licitaguaratinga@gmail.com, as seguintes documentações:

8.14.1. A Proposta de Preço deverá conter a descrição detalhada de cada item, conforme termo de referência, deverá conter ainda as seguintes informações:

8.14.1.1. Razão Social da empresa;

8.14.1.2. CNPJ (número);

8.14.1.3. Número do telefax;

8.14.1.4. Endereço comercial;

8.14.1.5. Banco, agência e número da conta corrente da licitante;

8.14.1.6. Descrição do produto/serviço;

8.14.1.7. Preço unitário e total;

8.14.1.8. Quantidade e especificação da embalagem;

8.14.1.9. Prazo de validade da proposta;

8.14.2. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores;

8.14.3. Declaração da licitante, a qual firma o compromisso em fornecer o produto dentro das especificações deste edital, bem como a repor os mesmos nas mesmas condições estabelecidas, caso se verifique reprovação no controle de qualidade;

8.14.7.7. As empresas estrangeiras que não funcionem no Brasil deverão apresentar documentação comprobatória da representação legal no Brasil, com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente e judicialmente;

8.14.8. Cópia do Contrato ou Estatuto Social consolidado e suas alterações posteriores, de modo a verificar se o objeto social do Licitante é compatível com o objeto da licitação;

8.14.10. Os itens que não puderem ser atendidos por força de legislação específica do País de origem do licitante ou que não apresentem equivalência em relação à legislação brasileira deverão constar em declaração da empresa informando a impossibilidade de atendimento aos mesmos, conforme modelo anexo a este Edital.

9. HABILITAÇÃO

9.1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro Municipal verificará quanto à existência de



sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, **mediante a apresentação por parte dos licitantes vencedores aos seguintes cadastros:**

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – **CEIS**, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>). Certidão emitida no máximo 30 (trinta) dias antes do Certame Licitatório;

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), certidão emitida no máximo 30 (trinta) dias antes do Certame Licitatório;

c) A apresentação dos cadastros será de responsabilidade das licitantes participantes 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, a emissão dessas certidões será de total responsabilidade da empresa licitante

9.1.1 – **Cópia da carteira de identidade e CPF autenticadas em Cartório, do representante legal**, quando for o caso, ou de outro documento equivalente, autenticado em cartório competente;

9.1.2 - No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.3 - **No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.4 - Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.1.5 - **No caso de sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.1.6 - **No caso de cooperativa:** ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o **art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971**;

9.1.7 - **No caso de empresa ou sociedade estrangeira** em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.1.8 - **Instrumento de procuração público, ou particular com firma reconhecida**, devendo ostentar os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, sendo original ou cópia autenticada em cartório competente;

9.2 – **Documentos de RG e CPF** do(s) proprietário(s) e sócios quando for o caso da empresa, sendo cópias autenticadas em cartório competente;

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

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

9.5 - Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:

9.6 - **Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista (Art. 29 da Lei nº 8.666/93):**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);

b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal e a Seguridade Social**, mediante apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

e) Prova regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, emitida pela Caixa Econômica Federal;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **justiça do trabalho**, mediante a apresentação de **certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo **Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943**.

9.6.2.1 - 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.

9.6.3 - Relativos à Qualificação Econômico-Financeira (Art. 31 da Lei nº 8666/93):

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



- a) **Certidão negativa de falência ou recuperação judicial**, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de **30 (trinta) dias** contados da data da sua apresentação;
- b) - **Balanco Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. O licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do **SPED** (Sistema Público de Escrituração Digital) contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.
- c) Apresentação da **Certidão de Regularidade do Contador junto ao CRC** (Conselho Regional de Contabilidade).
- d) Empresa **MEI (Microempreendedor Individual)** poderá apresentar uma relação de faturamento anual, assinada, datada e carimbada;

OBS: Os MEI's, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.7- Documentos 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 2003, conforme modelo anexo a este Edital.
- c) **Atestado(s) de capacidade técnica da empresa**, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, que comprove(m) a execução satisfatória de serviços pertinentes e compatíveis com o objeto licitado, constando o endereço do contratante ou ser informado pelo licitante, de forma a permitir possível diligência.
- e) **Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (Conforme modelo em Anexo);**
10.7 - **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;**
- d) **Alvará de vigilância sanitária**, para os participantes dos gêneros alimentícios, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde **OU EQUIVALENTE**, com validade na data de abertura do certame.
- e) **Alvará de funcionamento** da sede da licitante, cópia autenticada em cartório competente);

10. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. **A documentação de habilitação do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro Municipal, no sistema eletrônico e no e-mail endereço licitaguaringa@gmail.com;**

10.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

10.3. 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;

10.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário, o prazo de 05(cinco) dias, contados a partir da data de sua(s) convocação(ões), para assinar(em) a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair(em) do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



11.2. Alternativamente à(s) convocação(ões) para comparecer(em) perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja(m) assinada(s) no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

11.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor e dos licitantes que aceitarem cotar preços iguais aos deste, observada a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. **O Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preços será de 12(doze) meses**, a partir de sua data e assinaturas prorrogável nos termos da legislação Vigente, em especial, ao que determina o **art. 12, do Decreto Federal nº 7892/2013**.

12. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. De acordo com o art. 22, § 9º do Decreto nº 7.892, de 2013 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013;

12.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

12.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

12.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao (máximo quintuplo) do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem;

12.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

12.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços;

13. DO DIREITO DE RECURSO

13.1. **O Pregoeiro Municipal declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo vinte minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema;**

13.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro Municipal verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente;

13.2.1. Nesse momento o Pregoeiro Municipal não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;

13.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;

13.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



13.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital;

14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro Municipal, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório;

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados de sua convocação;

15.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

15.2. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais;

16. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

16.1. O MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA convocará oficialmente a licitante vencedora durante a validade da proposta para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo do previsto no art. 81 da Lei n.º 8.666/93, no art. 7º da Lei n.º 10.520/2002 e neste Edital;

16.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA;

16.3. É facultado ao Pregoeiro Municipal, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo, examinada, quanto ao objeto e valor ofertado, a aceitabilidade da proposta classificada, podendo, inclusive, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, ou revogar este Pregão, independentemente da cominação do previsto no art. 81 da Lei n.º 8.666/93, no art. 7º da Lei n.º 10.520/2002 e neste Edital;

16.3.1. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas;

17. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1. A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei n.º 8.666/93, combinado com o inciso XII, do art. 55, do mesmo diploma legal.

17.2. CABERÁ AO MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA:

17.2.1. Permitir acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARATINGA para a entrega dos produtos;

17.2.2. Impedir que terceiros, forneçam o produto objeto deste Pregão Eletrônico;

17.2.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;

17.2.4. Solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Serviço de Almoxarifado;

17.2.5. Solicitar, por intermédio de Autorização de Fornecimento expedida pelo Serviço de Almoxarifado, o fornecimento do produto objeto deste Pregão;

17.2.6. Comunicar à licitante vencedora, qualquer irregularidade no fornecimento do produto e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.

17.3. Caberá à licitante vencedora:

17.3.1. Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, tais como:

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



- 17.3.1.1. Salários;
- 17.3.1.2. Seguros de acidentes;
- 17.3.1.3. Taxas, impostos e contribuições;
- 17.3.1.4. Indenizações;
- 17.3.1.5. Vale-refeição;
- 17.3.1.6. Vale-transporte; e
- 17.3.1.7. Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- 17.3.2. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- 17.3.3. Manter, ainda, os seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA;
- 17.3.4. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Prefeitura Municipal de Guaratinga/BA;
- 17.3.5. Responder pelos danos causados diretamente ao Município de Guaratinga/BA ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município na pessoa do Fiscal de Contrato;
- 17.3.6. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do produto;
- 17.3.7. Efetuar a entrega do produto objeto da Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade e o interesse do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento;
- 17.3.8. Efetuar a troca dos produtos considerados sem condições de uso no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado do recebimento da comunicação expedida pelo Serviço de Almojarifado;
- 17.3.9. Comunicar ao Serviço de Almojarifado do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- 17.3.10. A obrigação de manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 17.4. À licitante vencedora caberá, ainda:
 - 17.4.1. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA;
 - 17.4.2. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento do produto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da Prefeitura Municipal de Guaratinga/BA;
 - 17.4.3. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do produto, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e
 - 17.4.4. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão;

18. DA ENTREGA DO PRODUTO

- 18.1. O produto deverá ser entregue acondicionado adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte;
- 18.2. Os volumes contendo o produto deverão estar ainda, identificados externamente com os dados constantes da Nota Fiscal e o endereço de entrega;
- 18.3. Efetuar a entrega do produto objeto da Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade e o interesse do Município de Guaratinga/BA no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento;
- 18.4. O gestor/fiscal da Ata de Registro e do **Contrato será o Sr. Rafael Almeida Santos, Coordenador de Alimentos, nomeado pelo Decreto Municipal Nº 244/2017;**

19. DO LOCAL DE ENTREGA DO PRODUTO

- 19.1. O produto deverá ser entregue no local indicado pelo MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA em dia e em horário de expediente normal.
- 19.2. **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARATINGA/BA**, endereço Avenida Juscelino Kubstchek, nº 589, Centro, CEP 45.840-000.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



20. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

20.1. O contrato será acompanhado e fiscalizado por servidor designado pelo MUNICÍPIO o **Sr. Rafael Almeida Santos, Coordenador de Alimentos, nomeado pelo Decreto Municipal Nº 244/2017;**

20.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas ao Ordenador de Despesas do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

20.3. A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pelo MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário;

21. DA ATESTAÇÃO

21.1. A atestação das faturas aquisições correspondentes ao fornecimento do produto caberá ao responsável o FISCAL DE CONTRATO OU ATA O **Sr. Rafael Almeida Santos, Coordenador de Alimentos, nomeado pelo Decreto Municipal Nº 244/2017,** pelo MUNICÍPIO DE GUARATINGA servidor designado para esse fim;

22. DA DESPESA

22.1. As despesas para aquisição do objeto desta Licitação correrão à conta de dotação orçamentária específica, indicada antes da assinatura da ata de registro de preços, contrato ou outro documento equivalente;

23. O PAGAMENTO

23. - O prazo comum de todos os processos de pagamento da Administração Pública são de até 30 (trinta) dias a partir da data da apresentação da fatura (**Lei 8666/93 , art. 40, inciso XIV, alínea "a"**). Esse é o prazo que leva para o gestor e o fiscal do contrato atestarem na Nota Fiscal que o fornecedor já cumpriu a sua parte e já pode ser pago.

Confira o texto legal:

LEI FEDERAL Nº 8.666/93

Art. 40

XIV - condições de pagamento, prevendo:
a) prazo de pagamento não superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplimento de cada parcela;

23.1 - Administração pública só é considerada inadimplente após **90 (noventa) dias** de atraso no pagamento (**art. 78, inciso XV, da lei 8666/93**). Vejamos:

Art. 78. Constituem motivo para rescisão do contrato:

[...] XV - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

OBS: O prazo citado acima também se aplica ao interrompimento do fornecimento por falta de pagamento, pois só se caracteriza inadimplência após os **90 (Noventa) dias**, antes o Licitante que o fizer estará descumprindo o contrato firmado entre ambas as partes, passivo, portanto de sanções e punições;

23.1.1 - **O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias,** contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada;

23.2 - O pagamento somente será efetuado **após o "atesto", pelo servidor competente,** da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada;

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

23.4 - 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;

23.5 - 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**;

23.6 - 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;

23.7 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

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

24. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

24.1. O Contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este Pregão Eletrônico;

25. DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

25.1. No interesse do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no Artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

25.1.1. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários; e

25.1.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes;

26. DAS PENALIDADES

26.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666/93 e Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

26.1.1. Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da Contratação;

26.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

26.1.3. Fraudar na execução do contrato;

26.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

26.1.5. Cometer fraude fiscal;

26.1.6. Não mantiver a proposta;

26.1.7. Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

26.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

26.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

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

26.5. 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.

26.6. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no item 16.1 acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

26.6.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

26.6.2. Multa moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

26.6.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

26.6.3.1. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

26.6.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;

26.6.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

26.7. Também fica sujeito às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

26.7.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

26.7.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

26.7.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

27. DA RESCISÃO

27.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93;

27.2. A rescisão do Contrato poderá ser:

27.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias; ou

27.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para o MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA;

27.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria;

27.3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

27.3.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

28. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

28.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital, desde que encaminhada com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

28.2. Caberá ao Pregoeiro Municipal decidir sobre a petição interposta no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas do recebimento da petição.

28.3. Se acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste Pregão Eletrônico;

28.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro Municipal, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital;

28.5. A impugnação feita tempestivamente não impedirá a licitante de participar deste processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente, caso a decisão sobre a petição não seja prolatada antes da data marcada para o recebimento e abertura dos envelopes Proposta e Documentação;

29. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

29.1. 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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro Municipal;

29.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro Municipal poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, 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 e classificação;

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

29.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

29.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

29.6. 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 de expediente na Administração;

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



29.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

29.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

29.9. **O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos <https://www.guaratinga.ba.gov.br/Site/DiarioOficial> e no site www.licitações-e.com.br, nos dias úteis os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados;**

30. DO PREGÃO

30.1. O MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA NESTE PREGÃO PODERÁ A SEU CRITÉRIO:

30.1.1. Ser anulado se houver ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

30.1.2. Ser revogado, a juízo do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

30.1.3. Ter sua data de abertura das Proposta e Documentação transferida, por conveniência exclusiva do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA.

30.2. SERÁ OBSERVADO, AINDA, QUANTO AO PROCEDIMENTO DESTES PREGÃO ELETRÔNICO:

30.2.1. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei n.º 8.666/93;

30.2.2. A nulidade do procedimento licitatório induz à do Contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado na alínea anterior; e

30.2.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa;

30.2.4. A minuta do presente Edital foi aprovada pelo Jurídico do MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA, conforme Parecer Jurídico anexo aos autos, conforme o dispositivo no parágrafo único do art. 38 da Lei n.º 8.666/93;

31. DO FORO

31.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Cidade de Guaratinga/BA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Guaratinga/BA, 20 de julho de 2020.

Ywério Campos Rodrigues
Decreto Municipal Nº. 164, de 15 de junho de 2020
publicado no DOM de 15/06/2020
Pregoeiro Municipal

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

1.1 - Objetivando REGISTRAR PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE GUARATINGA/BA, conforme o anexo I do Edital, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

RELAÇÃO DE PRODUTOS DESTINADOS AS ESCOLAS MUNICIPAIS

Item	Especificação	Unit.	Quant.
LOTE - I			
NÃO PERECÍVEIS/SECOS			
1.	ACHOCOLATADO - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Composição nutricional: mínimo de 3 g de proteína e 1,5 g de lipídios a cada 100 g do produto. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2.300
2.	AÇAFRÃO - Puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Embalagem contendo 500g com rótulo nutricional.	KG	60
3.	AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO – qualidade superior, origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos, sem umidade, cor clara característica, sem sujidades. Embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	10.500
4.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UNID	12
5.	ARROZ BRANCO – agulhinha, polido, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 90% dos grãos inteiros. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	10.000
6.	ARROZ PARBOLIZADO - longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1.000
7.	ARROZ INTEGRAL – longo, fino, tipo I, integral. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	60

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



8.	AMIDO DE MILHO – Embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para Alimentos – CNNPA.	UN	300
9.	AVEIA – em flocos médios, seca. Isento de material estranho, sujidades, mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega..	CX	30
10.	AZEITE - extra virgem, a base de gordura monoinsaturada. Embalagem com 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UN	20
11.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Tipo cream cracker integral, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros, Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	200
12.	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO - Tipo cream cracker amanteigado, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	12.000
13.	BISCOITO MAISENA – biscoito doce maisena, sem recheio, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	10.000
14.	BISCOITO MAISENA SABOR CHOCOLATE – biscoito doce maisena sabor chocolate, sem recheio a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	5.000
15.	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, tradicional. Embalagem a vácuo com 250 g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	1.000
16.	CANELA EM CASCA – Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujidades, microrganismos. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	30
17.	CANELA EM PÓ – Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	30
18.	CEREAL INSTANTANEO PARA MINGAU DE ARROZ - cereal infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem em sachê de 230g.	UNID	400
19.	COMINHO - De boa qualidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração e odor característico, isento de contaminação. Embalagem contendo 500g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	150

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



20.	COCO RALADO DESIDRATADO ADOÇADO – Produto obtido do fruto do coqueiro, por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/ água (leite de coco) por processos mecânicos. Aspecto: fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançosos. Embalagem aluminizada, íntegra de 1 kg, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	600
21.	CORANTE – Apresentar aspecto, cor, e sabor característico. Composição: urucum, sal, fubá e óleo de soja, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem com 500 g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	400
22.	CRAVO DA INDIA – limpos e secos, acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	30
23.	EXTRATO DE TOMATE – Embalagem íntegra de 340g, íntegra, resistente, limpa, vedada hermeticamente. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNID	6.500
24.	FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 1, crua, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	2.500
25.	FARINHA DE TRIGO – com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, com identificação do produto e marca do fabricante.	KG	400
26.	FEIJÃO FRADINHO – Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	2.000
27.	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	6.000
28.	FLOCÃO DE MILHO - de 1ª qualidade, do grão de milho moído em flocos. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 6 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG	1.200
29.	FOLHA DE LOURO - de 1ª qualidade, Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UNID	20
30.	FUBA DE MILHO - de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG	1.200

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



31.	GELATINA EM PÓ – sabor artificial (morango, limão, maracujá e uva). Embalagem com 35 g. Validade de 1 ano a partir da data de entrega.	UN	400
32.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – enriquecido de vitaminas e minerais, reduzido em gordura saturada. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200 g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	UNID	50
33.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite fluido. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	KG	10.000
34.	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais, 0% lactose. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite fluido. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem. Embalagem com 400g.	UN	50
35.	LEITE EM PÓ PARA LACTENTES a partir dos 6 meses – fórmula infantil de seguimento, favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução alimentar. Embalagem com 400g.	UNID	80
36.	LEITE DE SOJA – com proteína isolada de soja, rico em vitamina B12, D, Cálcio, Ferro e Zinco. SEM LACTOSE. Embalagem de 200 g.	UN	50
37.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	9.000
38.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	8.000
39.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - com no mínimo lipídios de 70%, embalagem de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	UNID	1.000
40.	MILHO PARA CANJICA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade grão despeliculados brancos. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	2.200
41.	MILHO PARA PIPOCA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, grãos despeliculados amarelos. Embalagem de 500 g, íntegra, contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente.	PCT	300
42.	MILHO VERDE EM CONSERVA - ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido	LATA	3.000

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	de 300 g. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.		
43.	MISTURA PARA MINGAU – pré formulada, sabores diversos, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. De acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UNID	500
44.	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de espécie vegetal, sem gordura trans, rico em vitamina E, transparente, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica com 900 ml Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	UNID	2.000
45.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – a base de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	
46.	SAL IODADO – de mesa, não tóxico, contendo cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem. Dosagem mínima de 15 mg de ioda para 1 kg de sal. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	700
47.	SARDINHAS EM CONSERVA - Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.	LATA	2.200
48.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Ingredientes: Polpa de caju e suco concentrado de caju. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO	3.000
49.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA - Ingredientes: Polpa de goiaba e suco concentrado de goiaba. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L	2.500
50.	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA - Ingredientes: Polpa de manga e suco concentrado de manga. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L	2.500
51.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - Ingredientes: Polpa de maracujá e suco concentrado de maracujá. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L	2.000
52.	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRITIVO – para crianças com baixo peso. Embalagem com 380 g.	UNID	50
53.	TAPIOCA GRANULADA – torrada, de primeira qualidade, seca, branca. Sem grãos com característica de queimado. Não apresentar ranço ou coloração escura. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	PCT	2.500

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



54.	VINAGRE - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	FR	200
LOTE - II			
CARNES E ALIMENTOS PERECÍVEIS E SIMILARES			
1.	CARNE MOIDA – carne bovina de segunda, de boa qualidade, congelada, sem osso, sem gordura aparente, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente de 500 g ou 1 kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	7.000
2.	CARNE BOVINA CONTRA FILE - carne congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	500
3.	CARNE BOVINA DE 2ª (MÚSCULO) – carne de segunda congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	500
4.	CHARQUE BOVINA DIANTEIRA SALGADA – seca carne bovina com aspecto próprio de carne: firme, não amolecida e nem pegajosa, com no máximo 10% de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável e ausência de sujidades larvas e parasitas. Embalagem à vácuo de 500 g.	KG	3.500
5.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG	6.000
6.	FIGADO BOVINO - Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	200
7.	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA – Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, água e sal, proteína vegetal, açúcar, pimenta alho. Embalagem de 3 kg, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não	KG	3.000

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMVSHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.		
8.	PEITO DE FRANGO – congelado de primeira qualidade, desossado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	6.000
9.	SALSICHA TIPO HOT DOG – Ingredientes: carnes suínas, carne mecanicamente separada de aves, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizantes, antioxidante, conservador nítrico de sódio e corante natural. Temperatura do alimento de – 18 ° C com tolerância até 12° C. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG	2.500
LOTE – III			
PANIFICAÇÃO			
1.	PAO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG	4.000
2.	PAO DE SAL - PAO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG	4.000
LOTE – IV			
LATICÍNIOS E DERIVADOS			
1.	IOGURTE - Polpa de fruta sabores diversos. Embalagem plástica com 1 litro, devidamente lacrada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde.	LITRO	10.000
2.	LEITE – de vaca, líquido, integral, pasteurizado, UHT, rico em cálcio, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 1 litro. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se com referência a data de fabricação do lote impressa na embalagem. Na embalagem deve conter: peso líquido, número do lote, data de fabricação, data ou prazo de validade, nome e CNPJ do fabricante. O produto deve estar em conformidade com as normas vigentes da ANVISA/ Ministério da Saúde/ Ministério da Agricultura.	LITRO	500
LOTE – V			
HORTIFRUTIS E OVOS			

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



1.	ABACAXI – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	400
2.	ABÓBORA – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	2.000
3.	AIPIM - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000
4.	ALFACE – de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	MAÇO	400
5.	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	KG	1.200
6.	BANANA DA PRATA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000
7.	BANANA DA TERRA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000
8.	BATATA INGLESA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	4.000
9.	BETERRABA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100
10.	CEBOLA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	3.200
11.	CENOURA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	4.000
12.	CHUCHU - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	3.000
13.	CHEIRO VERDE – em maço, contendo cebolinha, coentro e salsicha, de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	MAÇO	1.000

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



14.	COUVE- molho, inteiro, verde , de primeira, in natura apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	800
15.	INHAME - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	2.000
16.	LARANJA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000
17.	LIMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100
18.	MAÇÃ – de primeira, in natura, tipo gala, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	6.000
19.	MAMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	5.000
20.	MELANCIA - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000
21.	MELÃO - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	400
22.	QUIABO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100
23.	REPOLHO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100
24.	TOMATE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	3.000
25.	PIMENTÃO - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000
26.	OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPPOA. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	DÚZIA	2.000

2 – DA MOTIVAÇÃO

2.1 – A solicitação se faz necessária devido à necessidade de alimentação dos estudantes municipais, pedido através da Secretaria Municipal de Educação.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



2.2 **Especificações técnicas:** Seguem descrição detalhada do objeto, características que propiciam tanto a formulação de propostas de preços pelas empresas como também o julgamento objetivo da melhor proposta e a conferência na entrega da mesma, tarefas realizadas por parte da Administração. **A natureza do fornecimento será PARCELADA.** Estão descritas normas técnicas e padrões de qualidade obrigatórios para o objeto a ser adquirido.

3 – DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 – As aquisições enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da **Lei nº 10.520, de 2002.**

4 – MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1 – **Os fornecimentos serão entregues de acordo com a necessidade da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com prazo de entrega dos gêneros alimentícios não superior à 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Autorização de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso.**

5 – DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

5.1 – os gêneros alimentícios serão recebidas:

- a) Provisoriamente, no ato da entrega do objeto, por servidor ou comissão responsável, desde que:
- a quantidade esteja em conformidade com a solicitação efetuada;
 - o prazo de garantia/validade esteja em conformidade com o proposto;
 - a embalagem esteja inviolada e de forma a permitir o adequado acondicionamento.

b) **Definitivamente, no prazo de até 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, por servidor ou comissão responsável, desde que:**

- a especificação esteja em conformidade com a proposta da licitante vencedora;
- o objeto esteja adequado para utilização.

5.2. O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo.

5.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, esta Administração poderá:

- se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízos das penalidades cabíveis;
- se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.4. Nas hipóteses previstas no item anterior, a Contratada terá o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração.

5.5. O embargo do recebimento definitivo do objeto não implicará dilação do prazo de entrega nem servirá de base para justificar qualquer atraso, não acarretando ônus para o Município de Guaratinga.

5.6. A licitante vencedora obriga-se a substituir, imediatamente a partir do recebimento de notificação efetuada pela Administração Municipal, o objeto entregue e aceito comprovada a existência de incorreções e defeitos, cuja verificação somente venha a se dar quando de sua utilização. Findo este prazo serão aplicadas as penalidades cabíveis.

5.7. Gêneros alimentícios que por sua natureza tenham em seu registro prazo de garantia do fabricante contra defeitos de fabricação ou recomendações para uso em tempo pré-estabelecido, deverão obrigatoriamente possuir um prazo mínimo de 12 (doze) meses para o seu uso a contar da data de entrega.

a) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua conseqüente aceitação, que se dará até 03 (três) dias do recebimento provisório.

5.8 - A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega gêneros alimentícios em desacordo com as especificações exigidas.

6 – DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

6.1 - Consoante o **artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999**, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

7 – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

7.1 - **A fiscalização da contratação será exercida por um representante o gestor/fiscal da Ata de Registro e do Contrato será o Sr. Rafael Almeida Santos, Coordenador de Alimentos, nomeado**



pelo Decreto Municipal Nº 244/2017, o qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

7.2 - O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

7.3 - A fiscalização de que trata este Item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, 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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o **art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993**.

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

8 – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 - Comete infração administrativa, nos termos da **Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005**, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- a) Inexecução total ou parcialmente o contrato;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

8.2 – A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b) Multa:
 - b.1) Moratória de até 0,33% (zero, vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 60 (sessenta) dias;
 - b.2) Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Guaratinga pelo prazo de até cinco anos;
- d) Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- e) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a 8.3 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

8.4 - Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.4 - 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, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999**.

8.5 - 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.

8.6 - As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

8.7 - Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



8.8 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal de Registro de Fornecedores.

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

8.9 - As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

Atenciosamente,

Fabiana do Nascimento Barbosa
Decreto Municipal nº 035/2018
Secretaria Municipal de Educação

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 004/2020 (preenchida em papel timbrado da proponente)			
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA		PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE	
Razão Social			
CNPJ			
Endereço			
Telefone/Fax			
Nome do Representante Legal			
Estado civil do Representante Legal		Nacionalidade do Representante Legal	
Identidade do Representante Legal		CPF do Representante Legal	
Prazo de Validade da Proposta			
Local de Entrega			
Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.			

RELAÇÃO DE PRODUTOS DESTINADOS AS ESCOLAS MUNICIPAIS

Item	Especificação	Unit.	Marca	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
LOTE 1: NÃO PERECÍVEIS/SECOS						
1.	ACHOCOLATADO - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Composição nutricional: mínimo de 3 g de proteína e 1,5 g de lipídios a cada 100 g do produto. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		2.300	R\$ 10,60	R\$ 24.380,00
2.	AÇAFRÃO - Puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Embalagem contendo 500g com rótulo nutricional.	KG		60	R\$ 30,57	R\$ 1.834,20
3.	AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO – qualidade superior, origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos, sem umidade, cor clara característica, sem sujidades. Embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		10.500	R\$ 3,49	R\$ 36.645,00
4.	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO – 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UNID		12	R\$ 5,22	R\$ 62,64

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



5.	ARROZ BRANCO – agulhinha, polido, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 90% dos grãos inteiros. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		10.000	R\$ 3,50	R\$ 35.000,00
6.	ARROZ PARBOLIZADO - longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		1.000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00
7.	ARROZ INTEGRAL – longo, fino, tipo I, integral. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		60	R\$ 3,59	R\$ 215,40
8.	AMIDO DE MILHO – Embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para Alimentos – CNNPA.	UN		300	R\$ 9,34	R\$ 2.802,00
9.	AVEIA – em flocos médios, seca. Isento de material estranho, sujidades, mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega..	CX		30	R\$ 7,19	R\$ 215,70
10.	AZEITE - extra virgem, a base de gordura monoinsaturada. Embalagem com 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UN		20	R\$ 19,23	R\$ 384,60
11.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Tipo cream cracker integral, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros, Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		200	R\$ 4,11	R\$ 822,00
12.	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO - Tipo cream cracker amanteigado, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		12.000	R\$ 3,73	R\$ 44.760,00
13.	BISCOITO MAISENA – biscoito doce maisena, sem recheio, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura	PCT		10.000	R\$ 4,04	R\$ 40.400,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.					
14.	BISCOITO MAISENA SABOR CHOCOLATE – biscoito doce maisena sabor chocolate, sem recheio a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		5.000	R\$ 4,08	R\$ 20.400,00
15.	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, tradicional. Embalagem a vácuo com 250 g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT		1.000	R\$ 4,50	R\$ 4.500,00
16.	CANELA EM CASCA – Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujidades, microrganismos. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		30	R\$ 39,30	R\$ 1.179,00
17.	CANELA EM PÓ – Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG		30	R\$ 39,65	R\$ 1.189,50
18.	CEREAL INSTANTANEO PARA MINGAU DE ARROZ - cereal infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem em sachê de 230g.	UNID		400	R\$ 4,74	R\$ 1.896,00
19.	COMINHO - De boa qualidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração e odor característico, isento de contaminação. Embalagem contendo 500g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		150	R\$ 36,16	R\$ 5.424,00
20.	COCO RALADO DESIDRATADO ADOÇADO – Produto obtido do fruto do coqueiro, por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/ água (leite de coco) por processos mecânicos. Aspecto: fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem aluminizada, íntegra de 1 kg, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		600	R\$ 30,83	R\$ 18.498,00
21.	CORANTE – Apresentar aspecto, cor, e sabor característico. Composição: urucum, sal, fubá e óleo de soja, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem com 500 g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		400	R\$ 7,27	R\$ 2.908,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



22.	CRAVO DA INDIA – limpos e secos, acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		30	R\$ 31,06	R\$ 931,80
23.	EXTRATO DE TOMATE – Embalagem íntegra de 340g, íntegra, resistente, limpa, vedada hermeticamente. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNID		6.500	R\$ 4,02	R\$ 26.130,00
24.	FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 1, crua, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.500	R\$ 4,03	R\$ 10.075,00
25.	FARINHA DE TRIGO – com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, com identificação do produto e marca do fabricante.	KG		400	R\$ 4,08	R\$ 1.632,00
26.	FEIJÃO FRADINHO – Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.000	R\$ 6,47	R\$ 12.940,00
27.	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		6.000	R\$ 7,07	R\$ 42.420,00
28.	FLOCAO DE MILHO - de 1ª qualidade, do grão de milho moído em flocos. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 6 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG		1.200	R\$ 2,70	R\$ 3.240,00
29.	FOLHA DE LOURO - de 1ª qualidade, Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UNID		20	R\$ 1,97	R\$ 39,40
30.	FUBA DE MILHO - de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro	KG		1.200	R\$ 3,27	R\$ 3.924,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.					
31.	GELATINA EM PÓ – sabor artificial (morango, limão, maracujá e uva). Embalagem com 35 g. Validade de 1 ano a partir da data de entrega.	UN		400	R\$ 1,63	R\$ 652,00
32.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – enriquecido de vitaminas e minerais, reduzido em gordura saturada. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200 g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	UNID		50	R\$ 5,10	R\$ 255,00
33.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite fluido. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	KG		10.000	R\$ 29,82	R\$ 298.200,00
34.	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais, 0% lactose. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite fluido. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem. Embalagem com 400g.	UN		50	R\$ 20,17	R\$ 1.008,50
35.	LEITE EM PÓ PARA LACTENTES a partir dos 6 meses – fórmula infantil de seguimento, favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução alimentar. Embalagem com 400g.	UNID		80	R\$ 19,33	R\$ 1.546,40
36.	LEITE DE SOJA – com proteína isolada de soja, rico em vitamina B12, D, Cálcio, Ferro e Zinco. SEM LACTOSE. Embalagem de 200 g.	UN		50	R\$ 4,37	R\$ 218,50
37.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT		9.000	R\$ 2,33	R\$ 20.970,00
38.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter	PCT		8.000	R\$ 2,53	R\$ 20.240,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.					
39.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - com no mínimo lipídios de 70%, embalagem de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	UNID		1.000	R\$ 4,11	R\$ 4.110,00
40.	MILHO PARA CANJICA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade grão despeliculados brancos. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.200	R\$ 4,10	R\$ 9.020,00
41.	MILHO PARA PIPOCA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, grãos despeliculados amarelos. Embalagem de 500 g, íntegra, contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente.	PCT		300	R\$ 1,97	R\$ 591,00
42.	MILHO VERDE EM CONSERVA - ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.	LATA		3.000	R\$ 2,88	R\$ 8.640,00
43.	MISTURA PARA MINGAU – pré formulada, sabores diversos, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. De acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UNID		500	R\$ 7,26	R\$ 3.630,00
44.	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de espécie vegetal, sem gordura trans, rico em vitamina E, transparente, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica com 900 ml Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	UNID		2.000	R\$ 4,77	R\$ 9.540,00
45.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – a base de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG		400	R\$ 9,16	R\$ 3.664,00
46.	SAL IODADO – de mesa, não tóxico, contendo cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem. Dosagem mínima de 15 mg de iodo para 1 kg de sal. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		700	R\$ 1,35	R\$ 945,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



47.	SARDINHAS EM CONSERVA - Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.	LATA		2.200	R\$ 3,53	R\$ 7.766,00
48.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Ingredientes: Polpa de caju e suco concentrado de caju. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO		3.000	R\$ 7,19	R\$ 21.570,00
49.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA - Ingredientes: Polpa de goiaba e suco concentrado de goiaba. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO		2.500	R\$ 7,10	R\$ 17.750,00
50.	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA - Ingredientes: Polpa de manga e suco concentrado de manga. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO		2.500	R\$ 5,43	R\$ 13.575,00
51.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - Ingredientes: Polpa de maracujá e suco concentrado de maracujá. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO		2.000	R\$ 8,89	R\$ 17.780,00
52.	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRITIVO – para crianças com baixo peso. Embalagem com 380 g.	UNID		50	R\$ 18,07	R\$ 903,50
53.	TAPIOCA GRANULADA – torrada, de primeira qualidade, seca, branca. Sem grãos com característica de queimado. Não apresentar ranço ou coloração escura. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	PCT		2.500	R\$ 4,03	R\$ 10.075,00
54.	VINAGRE - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	FR		200	R\$ 2,46	R\$ 492,00
					VALOR TOTAL DO LOTE I	R\$ 821.490,14

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



LOTE – II						
CARNES E ALIMENTOS PERECÍVEIS E SIMILARES						
1.	CARNE MOIDA – carne bovina de segunda, de boa qualidade, congelada, sem osso, sem gordura aparente, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente de 500 g ou 1 kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		7.000	R\$ 15,41	R\$ 107.870,00
2.	CARNE BOVINA CONTRA FILÉ - carne congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		500	R\$ 36,33	R\$ 18.165,00
3.	CARNE BOVINA DE 2ª (MÚSCULO) – carne de segunda congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		500	R\$ 19,92	R\$ 9.960,00
4.	CHARQUE BOVINA DIANTEIRA SALGADA – seca carne bovina com aspecto próprio de carne: firme, não amolecida e nem pegajosa, com nomáximo 10% de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável e ausência de sujidades larvas e parasitas. Embalagem à vácuo de 500 g.	KG		3.500	R\$ 29,86	R\$ 104.510,00
5.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG		6.000	R\$ 11,33	R\$ 67.980,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



6.	FIGADO BOVINO - Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		200	R\$ 11,39	R\$ 2.278,00
7.	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA – Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, água e sal, proteína vegetal, açúcar, pimenta alho. Embalagem de 3 kg, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.	KG		3.000	R\$ 15,56	R\$ 46.680,00
8.	PEITO DE FRANGO – congelado de primeira qualidade, desossado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		6.000	R\$ 11,99	R\$ 71.940,00
9.	SALSICHA TIPO HOT DOG – Ingredientes: carnes suínas, carne mecanicamente separada de aves, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, proteína isolada se soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizantes, antioxidante, conservador nitrito de sódio e corante natural. Temperatura do alimento de – 18 ° C com tolerância até 12° C. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG		2.500	R\$ 9,86	R\$ 24.650,00
					VALOR TOTAL DO LOTE II	R\$ 454.033,00
	LOTE – III					
	PANIFICAÇÃO					
1.	PAO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG		4.000	R\$ 12,30	R\$ 49.200,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



2.	PÃO DE SAL - PÃO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG		4.000	R\$ 12,30	R\$ 49.200,00
					VALOR TOTAL DO LOTE III	R\$ 98.400,00
	LOTE – IV LATICÍNIOS E DERIVADOS					
1.	IOGURTE - Polpa de fruta sabores diversos. Embalagem plástica com 1 litro, devidamente lacrada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde.	LITRO		10.000	R\$ 7,71	R\$ 77.100,00
2.	LEITE – de vaca, líquido, integral, pasteurizado, UHT, rico em cálcio, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 1 litro. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se com referência a data de fabricação do lote impressa na embalagem. Na embalagem deve conter: peso líquido, número do lote, data de fabricação, data ou prazo de validade, nome e CNPJ do fabricante. O produto deve estar em conformidade com as normas vigentes da ANVISA/ Ministério da Saúde/ Ministério da Agricultura.	LITRO		500	R\$ 4,12	R\$ 2.060,00
					VALOR TOTAL DO LOTE IV	R\$ 79.160,00
	LOTE – V HORTIFRUTIS E OVOS					
1.	ABACAXI – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		400	R\$ 4,17	R\$ 1.668,00
2.	ABÓBORA – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		2.000	R\$ 3,53	R\$ 7.060,00
3.	AIPIM - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		1.000	R\$ 2,75	R\$ 2.750,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMVSHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



4.	ALFACE – de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	MAÇO		400	R\$ 2,00	R\$ 800,00
5.	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	KG		1.200	R\$ 30,88	R\$ 37.056,00
6.	BANANA DA PRATA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000	R\$ 4,06	R\$ 4.060,00
7.	BANANA DA TERRA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000	R\$ 5,07	R\$ 5.070,00
8.	BATATA INGLESA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		4.000	R\$ 5,54	R\$ 22.160,00
9.	BETERRABA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100	R\$ 6,50	R\$ 650,00
10.	CEBOLA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.200	R\$ 4,98	R\$ 15.936,00
11.	CENOURA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		4.000	R\$ 6,23	R\$ 24.920,00
12.	CHUCHU - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.000	R\$ 3,12	R\$ 9.360,00
13.	CHEIRO VERDE – em maço, contendo cebolinha, coentro e salsicha, de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	MAÇO		1.000	R\$ 3,00	R\$ 3.000,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



14.	COUVE- molho, inteiro, verde , de primeira, in natura apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	800	R\$ 3,60	R\$ 2.880,00
15.	INHAME - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	2.000	R\$ 6,82	R\$ 13.640,00
16.	LARANJA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000	R\$ 3,30	R\$ 3.300,00
17.	LIMAO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100	R\$ 3,16	R\$ 316,00
18.	MAÇA - de primeira, in natura, tipo gala, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	6.000	R\$ 7,58	R\$ 45.480,00
19.	MAMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	5.000	R\$ 5,25	R\$ 26.250,00
20.	MELANCIA - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	1.000	R\$ 3,30	R\$ 3.300,00
21.	MELÃO - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	400	R\$ 7,37	R\$ 2.948,00
22.	QUIABO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100	R\$ 6,43	R\$ 643,00
23.	REPOLHO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG	100	R\$ 5,26	R\$ 526,00
24.	TOMATE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	KG	3.000	R\$ 7,38	R\$ 22.140,00

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.					
25.	PIMENTÃO - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000	R\$ 5,58	R\$ 5.580,00
26.	OVOS – características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	DÚZIA		2.000	R\$ 5,73	R\$ 11.460,00
					VALOR TOTAL DO LOTE V	R\$ 272.953,00

_____, ____ de _____ de _____

Nome da Empresa
CNPJ
Representante Legal
CPF

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA
HABILITAÇÃO

A empresa (RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ (CNPJ), estabelecida na (ENDEREÇO COMPLETO), por intermédio do seu representante legal (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL), CPF (CPF), infra-assinado, para cumprimento no **inciso VII, do Artigo 4º, da Lei Federal 10.520/02**, de 17/07/2002, publicada no D.O.U de 18/07/2002, **DECLARA** que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação e que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos no **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 004/2020**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de _____

Nome da Empresa
CNPJ
Representante Legal
CPF

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À PROIBIÇÃO DO TRABALHO DO MENOR (LEI Nº. 9.854/99)

Declaro, observado o disposto nos **artigos 27, inciso V; 78, inciso XVIII da Lei 8.666/93** e artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que não utilizo menores de 18 (dezoito) anos para trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, nem menores de 16 (dezesesseis) anos para qualquer tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Estou ciente de que a inobservância destas disposições legais poderá acarretar a minha imediata inabilitação ou desclassificação e/ou rescisão do contrato administrativo em curso.

_____, ____ de _____ de _____

Nome da Empresa
CNPJ
Representante Legal
CPF

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, OU
COOPERATIVA ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI 11.488, DE 2007

(nome/razão social), inscrita no CNPJ nº (Nº), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) (NOME), portador(a) da Carteira de Identidade nº (Nº) e do CPF nº (Nº), **DECLARA**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no **§4 do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06** e as alterações posteriores da **Lei Complementar nº 147/2014**.

_____, ____ de _____ de _____

Nome da Empresa
CNPJ
Representante Legal
CPF

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



ANEXO VI
MODELO DE PROCURAÇÃO PARTICULAR

EMPRESA OUTORGANTE: _____
CNPJ Nº: _____
ENDEREÇO: _____
NOME DO (A) OUTORGADO (A): _____
CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº: _____
CPF Nº: _____
ENDEREÇO: _____

Pelo presente instrumento de procuração, a empresa OUTORGANTE nomeia e constitui seu bastante procurador, perante o MUNICÍPIO DE GUARATINGA/BA o (a) OUTORGADO (A), com poderes para a formulação de propostas, com lances verbais, para a interposição de recursos, bem como para os demais atos inerentes ao PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 004/2020, podendo, para tanto praticar todos os atos e meios para o perfeito e cabal cumprimento do presente mandato, o que tudo dará por firme e valioso.

_____, ____ de _____ de _____

Nome da Empresa
CNPJ
Representante Legal
CPF

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



ANEXO VII
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 061/2020

MODALIDADE/FORMA/TIPO Pregão/Eletrônico/Menor preço POR LOTE

NÚMERO DA LICITAÇÃO 004/2020
VALIDADE por 12 (doze) meses

1 – DO OBJETO

1.1 - O Município de Guaratinga, com sede na Avenida Juscelino Kubistchek, 589, Centro, Guaratinga/BA, inscrito no CNPJ sob o nº 13.634.985/0001-59, neste ato representado pela Prefeita Municipal, senhora Christine Pinto Rosa, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos das disposições legais aplicáveis e do disposto no Edital do **Pregão Eletrônico SRP Nº 004/2020**, que originou esta Ata, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas e transcurso o prazo para interposição de recursos, resolve registrar os preços da empresa abaixo identificada, a seguir denominada simplesmente **FORNECEDOR**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, observadas as disposições do Edital e as cláusulas deste instrumento.

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

RESPONSÁVEL LEGAL:

CPF:

1.2 - O objeto desta Ata é **REGISTRAR PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, ATENDO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme o anexo I do Edital** e quantidades estabelecidas abaixo:

RELAÇÃO DE PRODUTOS DESTINADOS AS ESCOLAS MUNICIPAIS

Item	Especificação	Unit.	Marca	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
LOTE 1: NÃO PERECÍVEIS/SECOS						
1.	ACHOCOLATADO - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Composição nutricional: mínimo de 3 g de proteína e 1,5 g de lipídios a cada 100 g do produto. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		2.300		
2.	AÇAFRÃO - Puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Embalagem contendo 500g com rótulo nutricional.	KG		60		
3.	AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO - qualidade superior, origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos, sem umidade, cor clara característica, sem sujidades. Embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade	KG		10.500		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.					
4.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UNID		12		
5.	ARROZ BRANCO – agulhinha, polido, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 90% dos grãos inteiros. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		10.000		
6.	ARROZ PARBOLIZADO - longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		1.000		
7.	ARROZ INTEGRAL – longo, fino, tipo I, integral. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		60		
8.	AMIDO DE MILHO – Embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para Alimentos – CNNPA.	UN		300		
9.	AVEIA – em flocos médios, seca. Isento de material estranho, sujidades, mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega..	CX		30		
10.	AZEITE - extra virgem, a base de gordura monoinsaturada. Embalagem com 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UN		20		
11.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Tipo cream cracker integral, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		200		
12.	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO - Tipo cream cracker amanteigado, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho	PCT		12.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	/sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.					
13.	BISCOITO MAISENA – biscoito doce maisena, sem recheio, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		10.000		
14.	BISCOITO MAISENA SABOR CHOCOLATE – biscoito doce maisena sabor chocolate, sem recheio a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		5.000		
15.	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, tradicional. Embalagem a vácuo com 250 g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT		1.000		
16.	CANELA EM CASCA – Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujidades, microrganismos. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		30		
17.	CANELA EM PÓ – Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG		30		
18.	CEREAL INSTANTANEO PARA MINGAU DE ARROZ - cereal infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem em sachê de 230g.	UNID		400		
19.	COMINHO - De boa qualidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração e odor característico, isento de contaminação. Embalagem contendo 500g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		150		
20.	COCO RALADO DESIDRATADO ADOÇADO – Produto obtido do fruto do coqueiro, por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/ água (leite de coco) por processos mecânicos. Aspecto: fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem aluminizada, íntegra de 1 kg, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		600		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



21.	CORANTE – Apresentar aspecto, cor, e sabor característico. Composição: urucum, sal, fubá e óleo de soja, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem com 500 g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		400		
22.	CRAVO DA ÍNDIA – limpos e secos, acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		30		
23.	EXTRATO DE TOMATE – Embalagem íntegra de 340g, íntegra, resistente, limpa, vedada hermeticamente. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNID		6.500		
24.	FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 1, crua, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.500		
25.	FARINHA DE TRIGO – com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, com identificação do produto e marca do fabricante.	KG		400		
26.	FEIJÃO FRADINHO – Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.000		
27.	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		6.000		
28.	FLOCAO DE MILHO - de 1ª qualidade, do grão de milho moído em flocos. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 6 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG		1.200		
29.	FOLHA DE LOURO - de 1ª qualidade, Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UNID		20		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



30.	FUBA DE MILHO - de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG		1.200		
31.	GELATINA EM PÓ – sabor artificial (morango, limão, maracujá e uva). Embalagem com 35 g. Validade de 1 ano a partir da data de entrega.	UN		400		
32.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – enriquecido de vitaminas e minerais, reduzido em gordura saturada. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200 g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	UNID		50		
33.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite fluído. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	KG		10.000		
34.	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais, 0% lactose. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite fluído. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem. Embalagem com 400g.	UN		50		
35.	LEITE EM PÓ PARA LACTENTES a partir dos 6 meses – fórmula infantil de seguimento, favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução alimentar. Embalagem com 400g.	UNID		80		
36.	LEITE DE SOJA – com proteína isolada de soja, rico em vitamina B12, D, Cálcio, Ferro e Zinco. SEM LACTOSE. Embalagem de 200 g.	UN		50		
37.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT		9.000		
38.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e	PCT		8.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.					
39.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - com no mínimo lipídios de 70%, embalagem de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	UNID		1.000		
40.	MILHO PARA CANJICA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade grão despeliculados brancos. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.200		
41.	MILHO PARA PIPOCA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, grãos despeliculados amarelos. Embalagem de 500 g, íntegra, contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente.	PCT		300		
42.	MILHO VERDE EM CONSERVA - ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.	LATA		3.000		
43.	MISTURA PARA MINGAU – pré formulada, sabores diversos, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. De acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UNID		500		
44.	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de espécie vegetal, sem gordura trans, rico em vitamina E, transparente, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica com 900 ml Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	UNID		2.000		
45.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – a base de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG				
46.	SAL IODADO – de mesa, não tóxico, contendo cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem. Dosagem mínima de 15 mg de iodo para 1 kg de sal. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		700		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



47.	SARDINHAS EM CONSERVA - Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.	LATA		2.200		
48.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Ingredientes: Polpa de caju e suco concentrado de caju. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO		3.000		
49.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA - Ingredientes: Polpa de goiaba e suco concentrado de goiaba. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L		2.500		
50.	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA - Ingredientes: Polpa de manga e suco concentrado de manga. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L		2.500		
51.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJA - Ingredientes: Polpa de maracujá e suco concentrado de maracujá. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L		2.000		
52.	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRITIVO – para crianças com baixo peso. Embalagem com 380 g.	UNID		50		
53.	TAPIOCA GRANULADA – torrada, de primeira qualidade, seca, branca. Sem grãos com característica de queimado. Não apresentar ranço ou coloração escura. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	PCT		2.500		
54.	VINAGRE - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	FR		200		
					VALOR TOTAL DO LOTE	R\$

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



LOTE – II					I	
CARNES E ALIMENTOS PERECÍVEIS E SIMILARES						
1.	CARNE MOIDA – carne bovina de segunda, de boa qualidade, congelada, sem osso, sem gordura aparente, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente de 500 g ou 1 kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		7.000		
2.	CARNE BOVINA CONTRA FILÉ - carne congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		500		
3.	CARNE BOVINA DE 2ª (MÚSCULO) – carne de segunda congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		500		
4.	CHARQUE BOVINA DIANTEIRA SALGADA – seca carne bovina com aspecto próprio de carne: firme, não amolecida e nem pegajosa, com no máximo 10% de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável e ausência de sujidades larvas e parasitas. Embalagem à vácuo de 500 g.	KG		3.500		
5.	CÓXA E SOBRECÓXA DE FRANGO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG		6.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



6.	FIGADO BOVINO - Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		200		
7.	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA – Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, água e sal, proteína vegetal, açúcar, pimenta alho. Embalagem de 3 kg, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.	KG		3.000		
8.	PEITO DE FRANGO – congelado de primeira qualidade, desossado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		6.000		
9.	SALSICHA TIPO HOT DOG – Ingredientes: carnes suínas, carne mecanicamente separada de aves, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, proteína isolada se soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizantes, antioxidante, conservador nitrito de sódio e corante natural. Temperatura do alimento de – 18 ° C com tolerância até 12° C. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG		2.500		
					VALOR TOTAL DO LOTE II	
	LOTE – III PANIFICAÇÃO					
1.	PAO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG		4.000		
2.	PAO DE SAL - PAO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos	KG		4.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.					
					VALOR TOTAL DO LOTE III	
	LOTE – IV LATICÍNIOS E DERIVADOS					
1.	IOGURTE - Polpa de fruta sabores diversos. Embalagem plástica com 1 litro, devidamente lacrada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde.	LITRO		10.000		
2.	LEITE – de vaca, líquido, integral, pasteurizado, UHT, rico em cálcio, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 1 litro. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se com referência a data de fabricação do lote impressa na embalagem. Na embalagem deve conter: peso líquido, número do lote, data de fabricação, data ou prazo de validade, nome e CNPJ do fabricante. O produto deve estar em conformidade com as normas vigentes da ANVISA/ Ministério da Saúde/ Ministério da Agricultura.	LITRO		500		
					VALOR TOTAL DO LOTE IV	
	LOTE – V HORTIFRUTIS E OVOS					
1.	ABACAXI – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNID		400		
2.	ABÓBORA – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		2.000		
3.	AIPIM - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		1.000		
4.	ALFACE – de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNID		400		
5.	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter	KG		1.200		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.				
6.	BANANA DA PRATA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000	
7.	BANANA DA TERRA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000	
8.	BATATA INGLESA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		4.000	
9.	BETERRABA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100	
10.	CEBOLA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.200	
11.	CENOURA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		4.000	
12.	CHUCHU - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.000	
13.	CHEIRO VERDE – em maço, contendo cebolinha, coentro e salsicha, de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	UNID		1.000	
14.	COUVE- molho, inteiro, verde , de primeira, in natura apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	UNID		800	
15.	INHAME - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		2.000	

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



16.	LARANJA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000		
17.	LIMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100		
18.	MAÇA - de primeira, in natura, tipo gala, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		6.000		
19.	MAMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		5.000		
20.	MELANCIA - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000		
21.	MELÃO - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		400		
22.	QUIABO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100		
23.	REPOLHO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100		
24.	TOMATE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.000		
25.	PIMENTÃO - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000		
26.	OVOS - características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	DÚZIA		2.000		
						VALOR TOTAL DO LOTE V

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



1.3 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência da data de sua assinatura até por 12 (doze) meses.

3 – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no **artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993**, quando da realização do Contrato;

3.2 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.3 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

3.4 - Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

3.5 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

3.6 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.7 - **Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:**

3.8 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

3.9 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.10 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.11 - Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

4 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

4.1 - O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

4.2 - Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

4.3 - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.4 - Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

4.5 - Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;

4.6 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

4.7 - Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

5 – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

5.1 - **A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.**

5.2 - As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

5.3 - O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

5.4 - Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



5.5 - 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 do contrato.

5.6 - As supressões **dos contratos** resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento), de acordo **dom § 2º do art. 65 da Lei 8.666/93**.

5.7 - É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

5.8 - 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.

5.9 - 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.

6 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – Ata de Registro de preços firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, **até por 12 (doze) meses**, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do **artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993**.

6.2 - 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.

7 – DO PREÇO

1.1 - **Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.**

8 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1 - A Contratada obriga-se a:

a) Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no **art. 70 da Lei nº 8.666/93**;

b) **Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, usando somente material de primeira linha e de acordo com o que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene**;

c) Entregar a totalidade do produto solicitado na Ordem de Fornecimento emitida, não sendo admitido o parcelamento;

d) Entregar gêneros alimentícios de acordo a Ordem de Fornecimento no prazo de 15 (quinze) dias a contar da comunicação efetivada pela Administração Municipal.;

e) **Fazer a entrega no prazo máximo de 15 (dias) dias contados da data do recebimento da Ordem de Fornecimento**;

f) Trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação;

g) Acatar as instruções e observações que emanem da Fiscalização da Contratante, refazendo, sem ônus, qualquer produto ou serviço em desacordo com o solicitado;

h) Manter durante toda a vigência desta contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas quando do procedimento licitatório;

i) Aceitar nas mesmas **condições contratuais**, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor a ser contratado.

j) Encaminhar, quando solicitado, via fax ou e-mail, o nome do banco, agência e número da conta corrente, endereço, telefone e representante legal da empresa, com número do CNPJ e Inscrição Estadual e Inscrição Municipal.

l) Substituir, no prazo máximo de 03 (três) dias, a partir da comunicação feita pela administração, gêneros alimentícios que não satisfizerem à especificação exigida.

m) Fornecer produtos com prazo de vencimento da validade/garantia não inferior a 12(doze) meses, a contar da entrega.

n) Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Órgão Gerenciador ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

8.2 **A Contratante** obriga-se a:

a) Receber provisoriamente os serviços, no local, data e horário;

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado Administração Pública;
- d) Efetuar o pagamento no prazo previsto.

9 - DA ADESÃO DO CARONA:

- 9.1 - Qualquer órgão ou entidade da Administração Pública não-participante do certame licitatório poderá utilizar a Ata, durante sua vigência, desde que:
 - 9.1.1 - comprove nos autos a vantagem da adesão;
 - 9.1.2 - consulte previamente o órgão gerenciador; e
 - 9.1.3 - observe a quantidade licitada do objeto constante da Ata e sua compatibilidade com a expectativa de compra, no exercício, para que não ocorra fracionamento.
- 9.2 - Caberá ao fornecedor beneficiário da **ARP**, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
- 9.3 - As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, aos quantitativos iniciais registrados na **ARP**.
- 9.4 - Poderão utilizar-se da **ARP**, como carona, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, outros entes da Administração Pública e entidades privadas.
- 9.5 - As contratações dos caronas poderão ser aditadas em quantidades, na forma permitida no **art. 65, da Lei Federal nº 8.666, de 1993**, se a respectiva Ata não tiver sido aditada.
- 9.6 - O Órgão Gerenciador não responde pelos atos do Órgão carona.
- 9.7 - A responsabilidade do órgão carona é restrita às informações que esse produzir, não respondendo pelas eventuais irregularidades do procedimento da licitação.

10 – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1 – A presente Ata ou o registro de fornecedor específico poderão ser cancelados de pleno direito nas seguintes situações:
 - 10.1.1 - Pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** quando:
 - 10.1.1.1 - O Fornecedor detentor do preço registrado não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
 - 10.1.1.2 - O Fornecedor não formalizar contrato decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
 - 10.1.1.3 - Ocorrer qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços decorrente do Registro de Preços;
 - 10.1.1.4 - Os preços registrados apresentarem-se superiores aos praticados no mercado;
 - 10.1.1.5 - O Fornecedor der causa à rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços ou contrato decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos discriminados no **art. 78 e seus incisos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993**;
 - 10.1.1.6 - Por razões de interesse público, devidamente demonstrado e justificado pela Administração.
 - 10.1.2 - Pelo **FORNECEDOR**:
 - 10.1.2.1 - Mediante solicitação por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências do Instrumento Convocatório que deu origem ao Registro de Preços, **com antecedência de 30 (trinta) dias**, sem prejuízo das penalidades previstas no Instrumento Convocatório, nesta Ata, bem como de ressarcimento ao Município de Guaratinga/BA por perdas e danos;
 - 10.1.2.2 - Mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.
- 10.2 - O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

11 – DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 11.1 - As GÊNEROS ALIMENTÍCIOS serão recebidas:
 - a) Provisoriamente, no ato da entrega do objeto, por servidor ou comissão responsável, desde que:
 - a.1) a quantidade esteja em conformidade com a solicitação efetuada;
 - a.2) o prazo de garantia/validade esteja em conformidade com o proposto;
 - a.3) a embalagem esteja inviolada e de forma a permitir o adequado acondicionamento.
 - b) **Definitivamente, no prazo de até 03 (três) dias após o recebimento provisório, por servidor ou comissão responsável, desde que:**

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



- b.1) a especificação esteja em conformidade com a proposta da licitante vencedora;
b.2) o objeto esteja adequado para utilização.

11.2. O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo.

11.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, esta Administração poderá:

- a) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízos das penalidades cabíveis;
b) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

11.4. Nas hipóteses previstas no item anterior, a Contratada terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração.

11.5. O embargo do recebimento definitivo do objeto não implicará dilação do prazo de entrega nem servirá de base para justificar qualquer atraso, não acarretando ônus para o Município de Guaratinga.

11.6. A licitante vencedora obriga-se a substituir, imediatamente a partir do recebimento de notificação efetuada pela Administração Municipal, o objeto entregue e aceito comprovada a existência de incorreções e defeitos, cuja verificação somente venha a se dar quando de sua utilização. Findo este prazo serão aplicadas as penalidades cabíveis.

11.7. Gêneros alimentícios que por sua natureza tenham em seu registro prazo de garantia do fabricante contra defeitos de fabricação ou recomendações para uso em tempo pré-estabelecido, deverão obrigatoriamente possuir um prazo mínimo de 12 (doze) meses para o seu uso a contar da data de entrega.

a) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua conseqüente aceitação, que se dará até 03 (três) dias do recebimento provisório.

11.8 - A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações exigidas.

12 – DO PAGAMENTO

12.1 – O prazo comum de todos os processos de pagamento da Administração Pública é de até 30 (trinta) dias a partir da data da apresentação da fatura (**Lei 8666/93, art. 40, inciso XIV, alínea "a"**). Esse é o prazo que leva para o gestor e o fiscal do contrato atestarem na Nota Fiscal que o fornecedor já cumpriu a sua parte e já pode ser pago.

Confira o texto legal:

LEI FEDERAL Nº 8.666/93

Art. 40

XIV - condições de pagamento, prevendo:

a) prazo de pagamento não superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplimento de cada parcela;

12.1.1 - Administração pública só é considerada inadimplente após 90 (noventa) dias de atraso no pagamento (**art. 78, inciso XV, da lei 8666/93**). Vejamos:

Art. 78. Constituem motivo para rescisão do contrato:

[...] XV - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

OBS: O prazo citado acima também se aplica ao interrompimento do fornecimento por falta de pagamento, pois só se caracteriza inadimplência após os 90 (Noventa) dias, antes o Licitante que o fizer estará descumprindo o contrato firmado entre ambas as partes, passivo, portanto de sanções e punições.

12.1.2 - **Os pagamentos serão feitos, no prazo de 30 (trinta) dias**, contados a partir da entrega dos itens, devidamente fiscalizadas, discriminado nas respectivas ordens de fornecimento, mediante apresentação, aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do objeto.

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

12.3 - 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.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



12.4 - 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.

12.5 - 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.

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

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

13 – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - **A fiscalização da contratação será exercida por um representante** O gestor/fiscal da Ata de Registro e do Contrato será o **Sr. Rafael Almeida Santos, Coordenador de Alimentos, nomeado pelo Decreto Municipal Nº 244/2017**, que verificará a procedência da entrega gêneros alimentícios comprovando a qualidade dos mesmos e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, verificando irregularidade serão aplicadas as sanções previstas, constantes neste Edital.

13.2 - O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do registro de preço.

13.3 - A fiscalização de que trata este Item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, 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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o **art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993**.

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

14 – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 - Comete infração administrativa, nos termos da **Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005**, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- a) inexecução total ou parcialmente o contrato;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

14.2 – A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b) Multa:
 - b.1) Moratória de até 0,33% (zero, vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 60 (sessenta) dias;
 - b.2) Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Guaratinga pelo prazo de até dois anos;
- d) Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

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

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



14.4 - Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.4 - 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, e subsidiariamente na **Lei nº 9.784, de 1999**.

14.5 - 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.

14.6 - As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

14.7 - Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.8 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal de Registro de Fornecedores.

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

14.9 - As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

15 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 - Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para **Registro de Preços nº. 004/2020** e a proposta vencedora da contratada;

15.2 - A presente Ata de Registro de Preços somente terá eficácia depois de publicado o respectivo extrato no Diário Oficial;

15.3 - É dispensada a certificação de dotação orçamentária nos processos licitatórios para registro de preços, nos termos do **art. 15 da Lei Federal nº. 8.666/93**, devendo ser informada no ato compra.

15.4 - **Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, Decreto nº 7.892 de 23 de Janeiro de 2013, o Decreto Municipal nº 052/2017 e o Decreto Municipal nº 053/2017, à Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, à Lei Complementar nº 123, de 2006, posteriores alterações Lei Complementar nº 147/2014 e subsidiariamente à Lei nº 8.666, de 1993, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.**

O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Justiça Comum – Comarca de Guaratinga/BA, com exclusão de qualquer outro.

Guaratinga-BA, **XX** de **XXXX** de **2020**.

Representante do Órgão

Representante da Empresa

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



ANEXO VIII
MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2020.

O Município Guaratinga/BA, doravante denominada CONTRATANTE, com sede na Avenida Juscelino Kubistchek, 589, Centro - CEP: 45.840-000, na cidade de Guaratinga/BA, inscrita no CNPJ sob nº. 13.634.985/0001-59, representada neste ato pela Prefeita Municipal, senhora Christine Pinto Rosa, no uso de suas atribuições, nos termos do que dispõem a Lei nº. 8.666/93 e suas alterações, a Lei nº. 10.520, de 17/07/02, o Decreto nº. 3.555, de 08/08/2000, e a empresa xxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o n.º xxxxxxxx, com endereço à xxxxxxxx doravante denominada CONTRATADA, observadas as condições do Edital que regem o Processo Administrativo nº 061/2020 - Pregão Eletrônico SRP Nº 004/2020 firmam o presente contrato nos termos e condições das cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1 O objeto do presente contrato é o objetivando **REGISTRAR PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, ATENDENDO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme o anexo I do Edital.**

RELAÇÃO DE PRODUTOS DESTINADOS AS ESCOLAS MUNICIPAIS

Item	Especificação	Unit.	Marca	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
LOTE 1: NÃO PERECÍVEIS/SECOS						
1.	ACHOCOLATADO - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Composição nutricional: mínimo de 3 g de proteína e 1,5 g de lipídios a cada 100 g do produto. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		2.300		
2.	AÇAFRÃO - Puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafração previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Embalagem contendo 500g com rótulo nutricional.	KG		60		
3.	AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO - qualidade superior, origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos, sem umidade, cor clara característica, sem sujidades. Embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		10.500		
4.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UNID		12		
5.	ARROZ BRANCO - agulhinha, polido, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 90% dos grãos inteiros. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores.	KG		10.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.					
6.	ARROZ PARBOLIZADO - longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		1.000		
7.	ARROZ INTEGRAL – longo, fino, tipo I, integral. Sem manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Acondicionados em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, embalagem intacta. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		60		
8.	AMIDO DE MILHO – Embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para Alimentos – CNNPA.	UN		300		
9.	AVEIA – em flocos médios, seca. Isento de material estranho, sujidades, mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega..	CX		30		
10.	AZEITE - extra virgem, a base de gordura monoinsaturada. Embalagem com 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UN		20		
11.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – Tipo cream cracker integral, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros, Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		200		
12.	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO - Tipo cream cracker amanteigado, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro/ outros. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		12.000		
13.	BISCOITO MAISENA – biscoito doce maisena, sem recheio, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		10.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



14.	BISCOITO MAISENA SABOR CHOCOLATE – biscoito doce maisena sabor chocolate, sem recheio a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho. Embalagem tipo 3 em 1 de 400 g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT		5.000		
15.	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, tradicional. Embalagem a vácuo com 250 g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT		1.000		
16.	CANELA EM CASCA – Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. As lascas devem estar íntegas e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujidades, microrganismos. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		30		
17.	CANELA EM PÓ – Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG		30		
18.	CEREAL INSTANTANEO PARA MINGAU DE ARROZ - cereal infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem em sachê de 230g.	UNID		400		
19.	COMINHO - De boa qualidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração e odor característico, isento de contaminação. Embalagem contendo 500g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		150		
20.	COCO RALADO DESIDRATADO ADOÇADO – Produto obtido do fruto do coqueiro, por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/ água (leite de coco) por processos mecânicos. Aspecto: fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem aluminizada, íntegra de 1 kg, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		600		
21.	CORANTE – Apresentar aspecto, cor, e sabor característico. Composição: urucum, sal, fubá e óleo de soja, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Embalagem com 500 g, contendo nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		400		
22.	CRAVO DA INDIA – limpos e secos, acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG		30		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



23.	EXTRATO DE TOMATE – Embalagem íntegra de 340g, íntegra, resistente, limpa, vedada hermeticamente. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNID		6.500		
24.	FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 1, crua, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.500		
25.	FARINHA DE TRIGO – com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 1 kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, com identificação do produto e marca do fabricante.	KG		400		
26.	FEIJÃO FRADINHO – Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.000		
27.	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, novo, extra limpo, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e inteiros, tamanho e formato naturais, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos, livre de parasitas. Embalagem íntegra de 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		6.000		
28.	FLOCÃO DE MILHO - de 1ª qualidade, do grão de milho moído em flocos. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 6 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG		1.200		
29.	FOLHA DE LOURO - de 1ª qualidade, Embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UNID		20		
30.	FUBA DE MILHO - de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	KG		1.200		
31.	GELATINA EM PÓ – sabor artificial (morango, limão, maracujá e uva). Embalagem com 35 g. Validade de 1 ano a partir da data de entrega.	UN		400		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



32.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – enriquecido de vitaminas e minerais, reduzido em gordura saturada. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200 g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	UNID		50		
33.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite líquido. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem.	KG		10.000		
34.	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo, enriquecido de vitaminas e minerais, 0% lactose. Características organolépticas: aspecto pó uniforme, sem grânulos, cor branco amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante a do leite líquido. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Deverá constar número do CIF na embalagem. Embalagem com 400g.	UN		50		
35.	LEITE EM PÓ PARA LACTENTES a partir dos 6 meses – fórmula infantil de seguimento, favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução alimentar. Embalagem com 400g.	UNID		80		
36.	LEITE DE SOJA – com proteína isolada de soja, rico em vitamina B12, D, Cálcio, Ferro e Zinco. SEM LACTOSE. Embalagem de 200 g.	UN		50		
37.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT		9.000		
38.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa seca, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT		8.000		
39.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - com no mínimo lipídios de 70%, embalagem de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	UNID		1.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



40.	MILHO PARA CANJICA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade grão despeliculados brancos. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		2.200	
41.	MILHO PARA PIPOCA – Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, grãos despeliculados amarelos. Embalagem de 500 g, íntegra, contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente.	PCT		300	
42.	MILHO VERDE EM CONSERVA - ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem deve estar íntegra, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.	LATA		3.000	
43.	MISTURA PARA MINGAU – pré formulada, sabores diversos, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem com 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. De acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UNID		500	
44.	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de espécie vegetal, sem gordura trans, rico em vitamina E, transparente, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica com 900 ml Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	UNID		2.000	
45.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – a base de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG			
46.	SAL IODADO – de mesa, não tóxico, contendo cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem. Dosagem mínima de 15 mg de ioda para 1 kg de sal. Embalagem: deve estar íntegra, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG		700	
47.	SARDINHAS EM CONSERVA - Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.	LATA		2.200	

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWM SVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



48.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Ingredientes: Polpa de caju e suco concentrado de caju. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	LITRO		3.000		
49.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA - Ingredientes: Polpa de goiaba e suco concentrado de goiaba. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L		2.500		
50.	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA - Ingredientes: Polpa de manga e suco concentrado de manga. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L		2.500		
51.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - Ingredientes: Polpa de maracujá e suco concentrado de maracujá. Contém: acidulante ácido cítrico e conservantes. Produto não fermentado e não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação.	L		2.000		
52.	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRITIVO – para crianças com baixo peso. Embalagem com 380 g.	UNID		50		
53.	TAPIOCA GRANULADA – torrada, de primeira qualidade, seca, branca. Sem grãos com característica de queimado. Não apresentar ranço ou coloração escura. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega, em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 g.	PCT		2.500		
54.	VINAGRE - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	FR		200		
					VALOR TOTAL DO LOTE I	R\$
	LOTE – II					
	CARNES E ALIMENTOS PERECÍVEIS E SIMILARES					
1.	CARNE MOIDA – carne bovina de segunda, de boa qualidade, congelada, sem osso, sem gordura aparente, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente de 500 g ou 1 kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter	KG		7.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.					
2.	CARNE BOVINA CONTRA FILÉ - carne congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		500		
3.	CARNE BOVINA DE 2ª (MÚSCULO) – carne de segunda congelada, com baixo teor de gordura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		500		
4.	CHARQUE BOVINA DIANTEIRA SALGADA – seca carne bovina com aspecto próprio de carne: firme, não amolecida e nem pegajosa, com no máximo 10% de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável e ausência de sujidades larvas e parasitas. Embalagem à vácuo de 500 g.	KG		3.500		
5.	COXA E SOBRECORA DE FRANGO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG		6.000		
6.	FIGADO BOVINO - Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalada a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		200		
7.	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA – Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente	KG		3.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMVSHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	separada de ave, toucinho, água e sal, proteína vegetal, açúcar, pimenta alho. Embalagem de 3 kg, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.					
8.	PEITO DE FRANGO – congelado de primeira qualidade, desossado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG		6.000		
9.	SALSICHA TIPO HOT DOG – Ingredientes: carnes suínas, carne mecanicamente separada de aves, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, proteína isolada se soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizantes, antioxidante, conservador nitrito de sódio e corante natural. Temperatura do alimento de – 18 ° C com tolerância até 12° C. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG		2.500		
					VALOR TOTAL DO LOTE II	
	LOTE – III PANIFICAÇÃO					
1.	PÃO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG		4.000		
2.	PÃO DE SAL - PÃO DE LEITE – com no mínimo 50 g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Os pães deverão ser entregues em caixas próprias para transporte de pães, embalados em sacos plásticos transparentes. O fornecimento dos pães nas instituições de ensino dos povoados deve ser garantido.	KG		4.000		
					VALOR TOTAL DO LOTE III	
	LOTE – IV LATICÍNIOS E DERIVADOS					
1.	IOGURTE - Polpa de fruta sabores diversos. Embalagem plástica com 1 litro, devidamente lacrada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a	LITRO		10.000		

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



	Resolução 12/78. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde.				
2.	LEITE – de vaca, líquido, integral, pasteurizado, UHT, rico em cálcio, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 1 litro. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se com referência a data de fabricação do lote impressa na embalagem. Na embalagem deve conter: peso líquido, número do lote, data de fabricação, data ou prazo de validade, nome e CNPJ do fabricante. O produto deve estar em conformidade com as normas vigentes da ANVISA/ Ministério da Saúde/ Ministério da Agricultura.	LITRO		500	
					VALOR TOTAL DO LOTE IV
	LOTE – V HORTIFRUTIS E OVOS				
1.	ABACAXI – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNID		400	
2.	ABÓBORA – de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		2.000	
3.	AIPIM - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		1.000	
4.	ALFACE – de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNID		400	
5.	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	KG		1.200	
6.	BANANA DA PRATA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG		1.000	
7.	BANANA DA TERRA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	KG		1.000	

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.				
8.	BATATA INGLESA- de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		4.000	
9.	BETERRABA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100	
10.	CEBOLA- de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.200	
11.	CENOURA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		4.000	
12.	CHUCHU- de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.000	
13.	CHEIRO VERDE – em maço, contendo cebolinha, coentro e salsicha, de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	UNID		1.000	
14.	COUVE- molho, inteiro, verde, de primeira, in natura apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	UNID		800	
15.	INHAME - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		2.000	
16.	LARANJA - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000	
17.	LIMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100	
18.	MAÇA – de primeira, in natura, tipo gala, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência	KG		6.000	

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: QXKFZWMSVHXWS6FN8OUFQG

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.



	de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.					
19.	MAMÃO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		5.000		
20.	MELANCIA - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000		
21.	MELÃO - de primeira, in natura apresentando grau de evolução completa, de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA	KG		400		
22.	QUIABO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100		
23.	REPOLHO - de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		100		
24.	TOMATE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		3.000		
25.	PIMENTÃO - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução12/78 da CNNPA.	KG		1.000		
26.	OVOS – características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega.	DÚZIA		2.000		
					VALOR TOTAL DO LOTE V	

CLÁUSULA SEGUNDA - FORMA DE PAGAMENTO

2.1 – O prazo comum de todos os processos de pagamento da Administração Pública é de até 30 (trinta) dias a partir da data da apresentação da fatura (Lei 8666/93 , art. 40, inciso XIV, alínea "a"). Esse é o prazo que leva para o gestor e o fiscal do contrato atestarem na Nota Fiscal que o fornecedor já cumpriu a sua parte e já pode ser pago.

Confira o texto legal:

LEI FEDERAL Nº 8.666/93

Art. 40

XIV - condições de pagamento, prevendo:

a) prazo de pagamento não superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplimento de cada parcela;

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



2.1.1 - Administração pública só é considerada inadimplente após 90 (noventa) dias de atraso no pagamento (**art. 78, inciso XV, da lei 8666/93**). Vejamos:

Art. 78. Constituem motivo para rescisão do contrato:

[...] XV - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

OBS: O prazo citado acima também se aplica ao inter rompimento do fornecimento por falta de pagamento, pois só se caracteriza inadimplência após os 90 (Noventa) dias, antes o Licitante que o fizer estará descumprindo o contrato firmado entre ambas as partes, passivo, portanto de sanções e punições.

2.1.2 - **Os pagamentos serão feitos, no prazo de 30 (trinta) dias**, contados a partir da entrega dos serviços, devidamente fiscalizadas, discriminado nas respectivas ordens de serviço, mediante apresentação, aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do objeto.

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

2.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura 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.

2.4 - 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**.

2.5 - 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.

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR CONTRATUAL

3.1 Pelo objeto presente no instrumento convocatório o Município de Guaratinga/BA pagará ao contratado o valor total de R\$ _____ (_____).

3.2. Os recursos para pagamento das despesas são oriundos do Orçamento Municipal conforme dotações orçamentárias:

EXERC.	FICHA	FONTES	DOTAÇÃO	NOMENCLATURA

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE

4.1- Os valores pactuados poderão sofrer reajustamento para manutenção do equilíbrio econômico financeiro do contrato mediante acordo entre as partes e lavratura de Termo de Aditamento nos conforme disposto no **Art. 65 da Lei Federal 8.666/93**.

CLAUSULA QUINTA - EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1- O prazo para execução do contrato correrá a partir da assinatura até **31 de dezembro de 2020**, podendo ser prorrogado na forma do **art.57 da Lei nº. 8.666/93**.

5.2- A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Administração Municipal.

5.3- A Secretaria Municipal de Educação manterá registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem as competências do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para adoção de medidas convenientes.

5.4- O contratado, responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não incluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo Órgão interessado, fica ainda o contratado responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1 - O presente instrumento terá vigência a contar da data de sua assinatura até **31 de dezembro de 2020**, podendo ser prorrogado na forma do **art.57 da Lei nº 8.666/93**.

CLAUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

7.1 - O contratado deverá estar apto fornecer gêneros alimentícios imediatamente após a assinatura do presente contrato

CLAUSULA OITAVA - ALTERAÇÃO CONTRATUAL

8.1 - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas **condições contratuais**, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) de acordo com o que preceitua o **art. 65, § 1º, da Lei Federal Nº. 8.666/93**.

CLÁUSULA NONA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

9.1 - O presente contrato será regido nos termos das **Leis Nº 10.520/02 e Nº 8.666/93** e suas alterações ulteriores, obedecendo às normas de Direito Público, suplementadas pelos princípios da teoria geral dos contratos e do Direito Privado, respectivamente.

CLAUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

10.1 - Gêneros alimentícios serão recebidas:

a) Provisoriamente, no ato da entrega do objeto, por servidor ou comissão responsável, desde que:

- a.1) a quantidade esteja em conformidade com a solicitação efetuada;
- a.2) o prazo de garantia/validade esteja em conformidade com o proposto;
- a.3) a embalagem esteja inviolada e de forma a permitir o adequado acondicionamento.

b) **Definitivamente, no prazo de até 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, por servidor ou comissão responsável, desde que:**

- b.1) a especificação esteja em conformidade com a proposta da licitante vencedora;
- b.2) o objeto esteja adequado para utilização.

10.2. O atesto da nota fiscal referente ao objeto fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo.

10.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, esta Administração poderá:

- a) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízos das penalidades cabíveis;
- b) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10.4. Nas hipóteses previstas no item anterior, a Contratada terá o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) dias corridos, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração.

10.5. O embargo do recebimento definitivo do objeto não implicará dilação do prazo de entrega nem servirá de base para justificar qualquer atraso, não acarretando ônus para o Município de Guaratinga.

10.6. A licitante vencedora obriga-se a substituir, imediatamente a partir do recebimento de notificação efetuada pela Administração Municipal, o objeto entregue e aceito comprovada a existência de incorreções e defeitos, cuja verificação somente venha a se dar quando de sua utilização. Findo este prazo serão aplicadas as penalidades cabíveis.

10.7. Gêneros alimentícios que por sua natureza tenham em seu registro prazo de garantia do fabricante contra defeitos de fabricação ou recomendações para uso em tempo pré-estabelecido, deverão obrigatoriamente possuir um prazo mínimo de 12 (doze) meses para o seu uso a contar da data de entrega.

a) **Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 03 (três) dias do recebimento provisório.**

10.8 - A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações exigidas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações de exclusiva conta e responsabilidade da **FORNECEDORA**, afora outras não previstas neste instrumento e que por Lei lhe couberem:

- a) Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no **art. 70 da Lei nº 8.666/93**;
- b) Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



- estabelecidos, usando somente material de primeira linha e de acordo com o que estabelece o Código de Defesa do Consumidor, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;
- c) Entregar a totalidade dos gêneros alimentícios solicitados na Ordem de Fornecimento emitida, não sendo admitido o parcelamento;
 - d) **Entregar gêneros alimentícios de acordo a Ordem de Fornecimento no prazo de 3 (três) dias a contar da comunicação efetivada pela Administração Municipal.;**
 - e) **Fazer a entrega no prazo máximo de 03 (três) dias contados da data do recebimento da Ordem de Fornecimento;**
 - f) Trocar, às suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação;
 - g) Acatar as instruções e observações que emanem da Fiscalização da Contratante, refazendo, sem ônus, qualquer produto ou serviço em desacordo com o solicitado;
 - h) Manter durante toda a vigência desta contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas quando do procedimento licitatório;
 - i) Aceitar nas mesmas **condições contratuais**, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor a ser contratado;
 - j) Encaminhar, quando solicitado, via fax ou e-mail, o nome do banco, agência e número da conta corrente, endereço, telefone e representante legal da empresa, com número do CNPJ e Inscrição Estadual e Inscrição Municipal;
 - k) **Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro), a partir da comunicação feita pela administração, gêneros alimentícios que não satisfizerem à especificação exigida;**
 - l) Fornecer produtos com prazo de vencimento da validade/garantia não inferior a 12 (doze) meses, a contar da entrega;
 - m) Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Órgão Gerenciador ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 - A Contratante obriga-se a:

- a) Receber provisoriamente os serviços, no local, data e horário;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

13.1 - Consoante o **artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999**, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

14.1 - **A fiscalização da contratação será exercida por um representante** O gestor/fiscal da Ata de Registro e do Contrato será o **Sr. Rafael Almeida Santos, Coordenador de Alimentos, nomeado pelo Decreto Municipal Nº 244/2017**, que verificará a procedência da entrega dos gêneros alimentícios comprovando a qualidade dos mesmos e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, verificando irregularidade serão aplicadas as sanções previstas, constantes neste Edital.

14.2 – As exigências e a atuação da fiscalização pelo Município Guaratinga/BA, em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

14.3 - O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

14.4 - A fiscalização de que trata este Item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, 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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o **art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993**.

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- a) inexecução total ou parcialmente o contrato;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

15.2 – A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b) Multa:
 - b.1) Moratória de até 0,33% (zero, vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 60 (sessenta) dias;
 - b.2) Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Guaratinga/BA pelo prazo de até dois anos;
- d) Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

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

15.4 - Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.4 - 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, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

15.5 - 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.

15.6 - As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.7 - Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal de Registro de Fornecedores.

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

15.9 - As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1 A rescisão contratual poderá ser:

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia



- a) Determinado por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos **incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93**;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- c) A inexecução total ou parcial do Contrato Administrativo enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas;
- d) Constituem motivos para rescisão do Contrato Administrativo os previstos no **art. 78 da Lei Federal n.º 8666/93**.
- e) Em caso de rescisão prevista nos **incisos XII a XVII do art. 78 da Lei n.º 8.666/93**, sem que haja culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido.
- f) A rescisão contratual de que trata o **art. 78 no inciso I**, acarreta as consequências previstas no **art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei n.º 8.666/93**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

17.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato Administrativo dentro do prazo estabelecido pela Administração caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ficando sujeito, a critério da Administração e garantida a prévia defesa, às penalidades estabelecidas nos **incisos I, III e IV do art. 87 da Lei Federal n.º 8.666/93** e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

17.2 Pelo atraso injustificado no fornecimento fica sujeito o Contratado às penalidades previstas no caput do **art. 86 da Lei Federal n.º 8.666/93**, na seguinte conformidade:

- a) atraso até 10 (dez) dias, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação, por dia de atraso.
- b) atraso superior a 10 (dez) dias, multa de 3% (três por cento) sobre o valor da obrigação, por dia de atraso.
- c) Pela inexecução total ou parcial do Contrato Administrativo, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as sanções previstas no **art. 87 nos incisos I, III e IV da Lei Federal n.º 8.666/93** e multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor dos serviços não executados.
- d). Multa correspondente a diferença de preço resultante da nova licitação realizada para complementação ou realização da obrigação não cumprida.
- e). Aplicadas às multas, a administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição.
- f). As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

18.1. Os signatários elegem o Foro da Comarca de Guaratinga/BA para dirimirem os conflitos caso existentes no descumprimento das cláusulas do presente contrato. E por estarem justos e acordados, assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Guaratinga/BA, ____ de ____ de 2020.

MUNICÍPIO DE GUARATINGA
Christine Pinto Rosa
Prefeita Municipal
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXX
CONTRATADO(A)

Av. Juscelino Kubitschek, 589, Centro, CEP 45.840-000, Guaratinga, Bahia