



EDITAL DE LICITAÇÃO

| | |
|---|--|
| 1.1 - MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL n.º PP- 002/2020 | 1.2 - DATA PUBLICAÇÃO: 18/02/2020 |
| 1.3 - ÓRGÃO INTERESSADO: Secretaria de Educação e Cultura de Piatã - Processo Administrativo n.º. 0029/2020 | |
| 1.4 - TIPO DE LICITAÇÃO Menor Preço | 1.5 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO Menor Preço Por Item |
| 1.6 - REGÊNCIA LEGAL Constituição Federal, Lei n.º. 10.520/02 Lei n.º 8.666/93, Lei Complementar n.º 123/06. | |
| 1.7 - LOCAL, DATA E HORA PARA O RECEBIMENTO DE TODOS OS DOCUMENTOS RELATIVOS À CREDENCIAMENTO, ABERTURA DAS PROPOSTAS, LANCES, JULGAMENTO E HABILITAÇÃO. LOCAL: Setor de compras e Licitações da Prefeitura de Piatã - Lot. Jardim Catedral, s/n, Centro. DATA: 05/03/2020 HORÁRIO: 09:00hs | |

1.8 A PREFEITURA MUNICIPAL DE PIATÃ, Bahia, pessoa jurídica de direito Público, sito na Praça Izidro Viana, 38, Centro, Piatã-Ba, inscrita no CNPJ, 13.675.681/0001-30, através do Pregoeiro designado pelo Decreto n.º 003/2020 de 02/01/2020, Sr. Jader Luiz Azevedo da Palma, torna público que realizará PREGÃO PRESENCIAL do tipo “MENOR PREÇO POR ITEM”, o qual será processado e julgado em conformidade com os preceitos da Lei Federal n.º 10.520/02, subsidiariamente à Lei n.º. 8.666/93 e suas posteriores alterações.

1.9 O edital completo poderá ser obtido pelos interessados no Setor de Licitações e Contratos, desta Prefeitura Municipal, de segunda a sexta feira, no horário das 08:30hs às 12:00hs e das 14:00hs às 16:00hs, no período de **17/02/2020 a 05/03/2020**. Outras informações poderão ser obtidas pelo telefone (77) 3479-2116.

02 OBJETO DA LICITAÇÃO:

02.1 Constitui objeto desta Licitação a Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** para compor o cardápio da Merenda Escolar destinados aos alunos da Educação Fundamental e Educação Infantil deste MUNICÍPIO DE PIATÃ – BA, nas quantidades e especificações contidas nas planilhas **ANEXO I – LOTE I, LOTE II e LOTE III** deste Edital, para os meses de **março a dezembro de 2020**.

03 AMOSTRA DOS PRODUTOS:

03.1 Os licitantes deverão apresentar amostras dos produtos licitados até o dia 03/03/2020, das 08:00hs as 11:30hs e das 14:00hs às 16:00hs, na Prefeitura Municipal de Piatã, no Lot. Jardim Catedral, s/n, Centro, Piatã, Ba, acompanhado da relação conforme ANEXO I, informando obrigatoriamente a marca dos produtos, os quais serão analisados pela nutricionista, juntamente com representante(s) do Conselho Municipal da Alimentação Escolar;



03.2 ENTREGA DOS RESULTADOS DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS APRESENTADO: Dia 04/03/2020, o Pregoeiro informará aos licitantes, via e-mail ou fax, no horário das 08:00hs as 11:30 horas, e das 14:00hs às 17:00 horas, o resultado da análise de todos os produtos apresentados, contendo descrição dos produtos, marca e situação (aprovado e/ou reprovado);

04 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

04.1. Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas que:

04.1.1. Atendam a todas as exigências deste edital, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e seus anexos;

04.1.2. Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

04.1.3. Será vedada a participação de empresas:

- a) Declaradas inidôneas por ato do Poder Público;
- b) Sob processo de falência, recuperação judicial ou insolvência civil;
- c) Impedidas de licitar e contratar com a Administração Municipal de Piatã e quaisquer de seus órgãos descentralizados;
- d) Reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- e) Sob processo de dissolução, fusão, cisão ou incorporação;
- f) Enquadradas nas disposições do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

04.1.4. A participação neste Pregão implica no reconhecimento pela Licitante de que conhece, atende e se submete a todas as condições do presente Edital e anexos, bem como Decreto Municipal nº 0027/2015, Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, Lei Complementar 123/06 e demais normas complementares, que disciplinam a presente licitação e integrarão o ajuste correspondente.

04.2 CREDENCIAMENTO, ABERTURA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

02.1 Dia **05/03/2020**, às **09:00** horas, iniciando com o credenciamento, seguidamente com abertura dos envelopes de propostas, classificação, lances verbais, abertura dos envelopes de habilitação e demais atos (haverá intervalo para almoço, se necessário).

04.3 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

04.3.1 Os interessados, no dia, hora e local fixado no preâmbulo deste Edital, para a realização desta licitação, deverão entregar os seus envelopes contendo as Proposta de Preços (Envelope nº 01) e os Documentos de Habilitação (Envelope nº 02) devidamente fechados e indevassáveis, rubricados no seu fecho, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA**

**ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA**

04.3.2 A declaração do licitante dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital, conforme Anexo V, deverá ser apresentada juntamente com a documentação de Credenciamento, conforme item 5.



05 DO CREDENCIAMENTO:

5.1 Considera-se como representante legal qualquer pessoa habilitada pelo licitante, mediante estatuto/contrato social, ou instrumento público/particular de procuração, ou documento equivalente.

5.2 Entende-se por documento credencial:

- a) Estatuto/Contrato Social, quando a pessoa credenciada for proprietário, sócio ou dirigente da empresa licitante;
- b) Procuração ou documento equivalente do licitante, nos modelos do Anexo IV deste Edital;
- c) Declaração do licitante dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação deste Edital, conforme Anexo V;
- d) Declaração ou documento equivalente emitido por meio eletrônico nos sites específicos de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (quando for o caso), para fins de aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n.º 123.

5.3 - **O credenciamento deverá ser entregue a comissão em separado dos envelopes 1 e 2, e apresentado em forma de carta em papel timbrado da licitante, ou por procuração, contendo identificação do credenciado (nome, número de identidade e do CPF) e, devidamente assinado pelo titular ou representante legal da licitante COM FIRMA RECONHECIDA.**

5.3.1 - Este documento credencial deverá dar plenos poderes ao credenciado para formular lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para praticar em nome do licitante todos os atos pertinentes a este Pregão, conforme modelo anexo.

5.4 - Quando a licitante se fizer representar por sócio, deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação no certame, além da Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e da Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso, mencionadas no item 5.2, letras “c” e “d”, respectivamente, neste Edital:

- a) Cédula de identidade do representante legal da empresa;
- b) Contrato social da empresa devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão equivalente.

5.5 - Quando a licitante se fizer representar por credenciado deverá apresentar junto com a credencial os documentos abaixo relacionados, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação no certame, além da Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (MODELO ANEXO V) e da Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso, mencionadas no item 5.2, letras “c” e “d”, respectivamente, neste Edital:

- a) Cédula de identidade do credenciado;
- b) Contrato social da empresa devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão equivalente.

5.6 - Cada credenciado poderá representar apenas 01 (um) licitante, e, de igual forma, cada licitante só poderá credenciar um representante.

5.7 - A ausência do representante do licitante, quando convocado, o impedirá de formular lances e manifestar a intenção de recurso.

5.8 - Juntamente com o credenciamento, será exigida a Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, para fins de aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n.º 123.

5.9 - A não apresentação da declaração mencionada no item acima ou outro documento que comprove a situação atual da empresa, acarretará na inaplicabilidade do tratamento diferenciado, previsto na Lei Complementar 123/2006, para o licitante, não podendo o mesmo invocar esse tratamento diferenciado no decorrer da licitação.



5.9.1 - A declaração de que trata o item 5.9, deverá ser emitida pela Secretaria da Receita Federal, em site específico, podendo ser substituída por documento assinado por profissional contábil, acompanhado do selo do responsável pelo CRC.

06 DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

6.1 - Os licitantes deverão apresentar amostras de todos os produtos constantes na proposta de preços, que serão analisadas pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE, conforme período proposto abaixo: **Data para entrega das amostras:** Até o dia 03/03/2020.

Horário para Entrega: das 08:00h às 11:30 horas, e das 14:00h às 16:00 horas.

Local de Entrega: Prefeitura Municipal situada no loteamento Jardim Catedral, Centro, Piatã, Ba.

6.2 - As amostras serão analisadas pelo CAE do Município onde verificará além das especificações solicitadas no edital os seguintes itens: **rendimento, textura, aparência, sabor, odor, custo/benefício, sendo os itens não aprovados, desclassificados do certame.**

6.3 - As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante, modalidade e número da licitação e endereço informado no item 6.1). A Contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

6.4 - A não apresentação das amostras dos produtos, no prazo acima, será desclassificado para efeito de julgamento.

6.5 - Após a análise dos produtos, será encaminhado ao licitante no dia 04/03/2020, num relatório onde será divulgado o resultado das amostras apresentadas, para uso dos licitantes quando na conclusão da formulação de suas propostas.

6.6 - Os itens das propostas de preços (Envelope 1), que tiver produtos diferentes ou que foram substituídos por marca similar ou equivalente e que não constar como APROVADO na relação do resultado da análise das amostras, serão automaticamente desclassificados.

07 DA PROPOSTA DE PREÇO (ENVELOPE N° 1):

7.1 A proposta de preços deverá ser apresentada na forma do **Anexo I** deste ato convocatório, redigida em papel timbrado da licitante, por meio mecânico ou informatizado, de forma clara e inequívoca, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em estrita observância às especificações contidas neste edital, assinada em todas as páginas pelo seu titular ou representante legal da licitante, devidamente identificado, nela constando, obrigatoriamente:

a) Razão Social, CNPJ, endereço, telefone/fax, contato da empresa.

b) Marca dos produtos que bem indiquem os materiais cotados.

b.1) Quando ofertada mais de uma marca pelo mesmo preço para o mesmo item, fica reservado a Pregoeiro e sua equipe o direito de escolha da marca.

c) Preço unitário com até duas casas decimais, para cada item expresso em moeda nacional, bem como preço total do item e preço total da proposta, inclusas todas as despesas com tributos, frete, seguros e quaisquer outras que forem devidas, para entrega no almoxarifado da unidade compradora.

c.1) Ocorrendo divergência entre os valores unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

d) Prazo de entrega dos produtos será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou documento equivalente da Secretaria de Educação e/ou Setor de Compras e Licitações.

e) Prazo de pagamento de até 30 (trinta) dias, após apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pela Contratante.

f) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias.



- g) A não apresentação das amostras, conforme item 06, implicará na desclassificação da licitante.
h) A proposta deverá considerar a entrega dos produtos na Secretaria Municipal de Educação e ou em outro local, por ela designado, na sede do Município de Piatã.

7.2 - A licitante poderá incluir em sua proposta dados de caráter exclusivamente técnicos sobre os gêneros apresentados, bem como, informações que não constem em seu catálogo e/ou amostra, entretanto, necessárias ao julgamento objetivo, conforme especificações dos gêneros alimentícios solicitados.

7.3 - A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para fornecimento do objeto desta licitação, tais como: tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, para fiscais, fretes, seguros e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente, às especificações do objeto licitado, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

7.4 - Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.

7.5 - Os tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, para-fiscais e custos que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do objeto desta licitação, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária, neste caso, a licitante.

08 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N° 2):

8.1 - A documentação deverá ser apresentada de acordo com o disposto neste edital e conter, obrigatoriamente, todos os requisitos abaixo, sob pena de inabilitação:

8.1.1 - Habilitação Jurídica

- a) Cédula de identidade;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, compatível com o objeto licitado, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores;
- c) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.2 - Regularidade Fiscal

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante;
- c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) mediante apresentação de certidão negativa de débito (CND) ou certidão positiva de débito com efeito de negativa (CPDEN);
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

8.1.3 - Qualificação Técnica

- a) Alvará de Licença e Funcionamento da empresa;

8.1.4 - Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de no máximo 30 dias, anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

8.1.5 – Outras declarações.



- a) – Declaração de Idoneidade e Inexistência de fatos impeditivos
- b) – Declaração de conhecimento das exigências editalícias
- c) – Declaração de Não Empregar Menor

09 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:

9.1. No dia, hora e local designado neste Edital, na presença dos representantes de todas as licitantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o pregoeiro, que dirigirá a sessão, após abertura da mesma, receberá os documentos abaixo relacionados, de cada licitante:

- a) A credencial do representante da empresa, juntamente com os documentos pessoais do mesmo.
- b) Cópia do respectivo estatuto ou contrato social, extrato consolidado ou da última alteração estatutária ou contratual, no qual sejam expressos os poderes para exercer direitos a assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- c) Os envelopes de nº 01 – Proposta, e nº 02 – Habilitação devidamente identificados e lacrados.
- d) A Declaração de Comprometimento de Habilitação;
- e) Comprovação de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, para as licitantes que assim se enquadrarem, conforme item 5.9.

9.2 - Tão logo tenham sido recebidos os documentos e envelopes acima descritos, o pregoeiro comunicará aos presentes que a partir daquele momento não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.

9.3 - Encerrado a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, o pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes, tal como previsto na alínea “a”, do item 9.1.

9.4 - Concluído a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, conferindo-as e rubricando todas as suas folhas.

9.5 - Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

10 - DO JULGAMENTO:

10.1 - O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (Classificação das propostas e Habilitação) e obedecerá, quanto à classificação das propostas, ao critério do menor preço por item, do objeto deste Edital.

10.2 - A etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor;

10.3 - Durante a etapa de lances não será permitido o uso de celulares para a consulta de preços. Quando convocado pelo pregoeiro, o licitante estiver ausente da sala de licitações seja qual for o motivo, o mesmo perderá o direito ao lance e será excluído da etapa de lances para aquele item;

10.4 - Somente serão aceitas as consultas efetuadas via telefone na fase de negociação caso o preço do licitante não esteja compatível com o preço médio obtido na consulta ao mercado, quando este tiver interesse em cobrir o preço apurado na pesquisa de mercado.

10.5 - A etapa de habilitação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos de Habilitação” da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

10.6 - Etapa de Classificação de Preços:

10.6.1 - Serão abertos os envelopes “Proposta de Preços” de todas as licitantes.



- 10.6.2 - O pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados.
- 10.6.3 - O pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todas as licitantes.
- 10.6.4 - O pregoeiro classificará a licitante da proposta de menor preço para cada item e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10 % (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.
- 10.6.5 - O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.6.4, será o valor da proposta válida de menor preço, multiplicado por 1,10 (um vírgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.
- 10.6.6 - Quando não houver, pelo menos, 03 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- 10.6.7 - Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando esclarecido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.
- 10.6.8 - O pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentarem, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escritas classificada como menor preço, prosseguindo seqüencialmente, em ordem decrescente de valor.
- 10.6.9 - O pregoeiro poderá estabelecer lances mínimos a serem ofertados de acordo com o item a ser adquirido.
- 10.6.10 - Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço por item.
- 10.6.11 - A desistência em apresentar lance verbal, para determinado item, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais para aquele item, ficando sua última proposta registrada para classificação, na final da etapa competitiva.
- 10.6.12 - Caso não se efetive nenhum lance verbal, será verificada a compatibilidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- 10.6.13 - Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivada e expressamente a respeito.
- 10.6.14 - Se a oferta não for aceitável, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda integralmente ao Edital.
- 10.6.15 - Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na mesma sessão do Pregão.
- 10.6.16 - Nas situações previstas nos subitens 10.6.12 e 10.6.15, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido o melhor preço para a administração.
- 10.6.17 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes do item 18, deste Edital.
- 10.6.18 - Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega dos materiais condicionados a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão;
- 10.6.19 - Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.
- 10.7 - Do tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte segundo a lei complementar 123/06:



10.7.1 - Em caso de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei 123/06, serão observados o seguinte:

- a) Será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquela situação em que as propostas apresentadas pela microempresa e empresa de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada apresentada por empresa que não estiver amparada por esta lei complementar.
- b) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar novo lance de preço no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após a notificação por parte do pregoeiro, sob pena de preclusão.
- c) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito
- d) No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem no disposto na alínea “b”, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.
- e) Na hipótese da não contratação nos termos previstos na alínea “b”, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.8 - Etapa de Habilitação, Declaração da Licitante Vencedora e Adjucação:

10.8.1 - Efetuados os procedimentos previstos no item 10.6 e 10.7 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos “Documentos de Habilitação” desta licitante.

10.8.2 - As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os que apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, serão inabilitadas.

10.8.3 - As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.8.4 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte terá assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, caso apresente alguma restrição pertinente à documentação de regularidade fiscal, para a devida regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, negativa.

Parágrafo Único – A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.8.5 - Constatado o atendimento das exigências previstas neste Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, ou desistência de sua interposição, e pela autoridade titular do órgão promotor do certame, na hipótese de existência de recursos e desde que imprevistos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.

10.8.6 - Se a licitante desatender as exigências licitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame, pelo pregoeiro.

10.8.7 - Da sessão do Pregão, será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo



ser a mesma assinada, ao final, pelo pregoeiro, sua equipe de apoio e pelos representantes credenciados das licitantes ainda presentes à sessão.

10.8.8 - Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja retirada a nota de empenho pela licitante vencedora. Após esse fato, ficarão por vinte dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

10.8.9 - Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, ou desistência de sua interposição, será feita pelo pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos a Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Piatã-Ba, para homologação do certame e decisão quanto à contratação. Na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados a Procuradoria Municipal para apreciação e parecer, e em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

11 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

11.1 - Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro à licitante vencedora.

11.3 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 - Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Prefeitura Municipal de Piatã-Ba, sito no Loteamento Jardim Catedral, Centro - CEP 46765-000 Piatã-Ba;

11.5 - A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pelo pregoeiro, que consultará as licitantes representadas sobre sua intenção de recorrer ou não, e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão.

11.5.1 - Também serão conhecidas as contra-razões a recursos intempestivamente apresentadas.

12 - DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS:

12.1 - As obrigações decorrentes desta licitação, a serem firmadas entre a Prefeitura e a licitante vencedora, serão formalizadas através de Contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos, na legislação vigente e na proposta do licitante vencedor.

12.2 - A Prefeitura convocará formalmente a licitante vencedora para assinar o Contrato, que deverá comparecer dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da convocação.

12.3 - O prazo estipulado no subitem 12.2 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela PREFEITURA.

12.4 - O PREGOEIRO poderá, quando a convocada não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidas neste Edital, examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes na ordem de classificação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma licitante que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.



13 - DO REAJUSTE:

13.1 - Os preços da contratada permanecerão fixos e irremovíveis.

13.2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 65, alínea "d" da Lei 8.666/93.

13.3. No caso de solicitação do equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá solicitar formalmente a Prefeitura Municipal de Piatã, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, sendo que o mesmo será encaminhado à procuradoria jurídica do município para o devido parecer.

14 - DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO:

14.1 – As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta licitação, correrão por conta das seguintes dotações:

04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA E LAZER

2015 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE MERENDA ESCOLAR

3390.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO – FONTE-15/00

15 - DO FORNECIMENTO:

15.1. A contratada entregará os produtos no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis a contar da data de emissão da ordem de fornecimento, expedida através do Setor de Compras e licitações e ou pela Secretaria Municipal de Educação enviado via e-mail, fax ou pelo correio, para entrega na Secretaria Municipal de Educação na Sede do Município.

15.1.1 – Os licitantes deverão informar endereço eletrônico (e-mail) através do qual receberá as ordens de fornecimento, sendo a mesma também encaminhada via fax e ou correio, para confirmação.

15.1.2 - A Prefeitura manterá contato através do endereço eletrônico por meio do qual encaminhará as solicitações de fornecimento, o qual, havendo alterações ou outros fatos será comunicado aos interessados.

15.2. As entregas dos produtos deverão ser realizadas de conformidade com o item 15.1

15.3. Os produtos deverão ser entregues neste município, em sua embalagem original de fábrica de forma a permitir completa segurança durante o transporte, sendo obrigação da Secretaria de Educação e Cultura e Lazer proceder à fiscalização e o acompanhamento do fornecimento, a qual atestará em termos definitivos, sua conclusão.

16 - DO PAGAMENTO:

16.1. O pagamento será feito pela Prefeitura Municipal de Piatã-Ba, observado o cronograma de pagamentos desta Administração, até o 10º dia do mês subsequente à data do recebimento dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, diretamente na Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Lazer, mediante a emissão de Ordem Bancária em conta corrente indicada pela contratada.

16.2. A Contratada deverá encaminhar junto a Nota Fiscal, documento em papel timbrado da empresa informando o Banco, Agência Bancária e o número da Conta a ser realizado o pagamento. Não será aceita a emissão de boletos bancários para efetuar o pagamento das Notas Fiscais.

16.3. Em caso de devolução da Nota Fiscal para correção, o prazo para o pagamento passará a fluir após a sua reapresentação.



16.4 A critério da contratante poderão ser utilizados créditos da contratada para cobrir dívidas de responsabilidades para com ela, relativos a multas que lhe tenham sido aplicadas em decorrência da irregular execução contratual.

16.5. A nota fiscal deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outros CNPJs.

16.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Contratante, o valor devido será acrescido de encargos moratórios calculados desde a data final do período de adimplemento até a data do efetivo pagamento, o valor original deverá ser atualizado pelo IGPM-DI da FGV, acrescido de 0,5% (meio por cento) de juros de mora por mês ou fração.

17 - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

17.1 Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATADA:

I - entregar com pontualidade os produtos solicitados.

II - Comunicar imediatamente e por escrito a Administração Municipal, através da Fiscalização, qualquer anormalidade verificada, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias;

III - Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos produtos, objeto da presente licitação.

IV - Manter todas as condições de habilitação exigidas na presente licitação:

17.2 - Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATANTE:

I - Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA;

II - Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste Contrato.

III - Notificar a CONTRATADA por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

IV - Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

18 - DAS PENALIDADES:

18.1. Nos termos do art. 86 da Lei n. 8.666/93, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste pregão, até o limite de 10% (dez por cento) do valor empenhado.

18.2. Em caso de inexecução total ou parcial do pactuado, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a contratada ficará sujeita às seguintes penalidades nos termos do art. 87 da Lei n. 8.666/93:

I - advertência;

II - multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato,

III - suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos e,

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

18.3. Quem convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.



18.4. As penalidades somente poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos reais e comprovados, desde que formuladas por escrito e no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da data em que for oficiada a pretensão da Administração no sentido da aplicação da pena.

18.5 - As multas de que trata este capítulo, deverão ser recolhidas pelas adjudicatárias em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo município no prazo máximo de 05 (cinco) a contar da data da notificação, ou quando for o caso, cobrado judicialmente.

19 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

19.1 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital, por irregularidade comprovada, protocolizando o pedido de acordo com os prazos do Art. 41 da Lei 8.666/93, e Lei 10.520/02, no endereço discriminado no subitem 11.4 deste edital, cabendo ao pregoeiro (a) decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Demais informações poderão ser obtidas pelo Fone (77) 3479-2116 / 2130.

19.2 Não serão reconhecidas as impugnações interpostas, quando já decorridos os respectivos prazos legais.

19.3 Acolhida à petição impugnando o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas atendido os interesses públicos e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

20.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do mesmo, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

20.3. É facultado o pregoeiro ou à Autoridade Municipal Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

20.4. Nenhuma indenização será devida à licitante, em caso de revogação deste Edital, nos termos do item 20.6 e a homologação do resultado desta licitação não implicarão em direito à contratação.

20.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de Piatã, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

20.6. O Prefeito Municipal de Piatã, poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos da Lei 10.520/02 e do art. 49, da lei nº 8.666/93.

20.7. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não prejudicar a formulação das propostas.

20.8. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente exclusivamente o Foro da Comarca de Piatã-Ba.

20.9. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.



20.10. O fornecimento deste Edital, quando solicitado, com seus elementos constitutivos, fica condicionado a retirada na prefeitura Municipal de Piatã ou por meio eletrônico.

20.11 Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro.

20.12. Os elementos constitutivos deste Edital são compostos dos seguintes anexos:

20.12.1. ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA

20.12.2. ANEXO II - PLANILHA PARA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

20.12.3. ANEXO III – DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR;

20.12.4. ANEXO IV - CARTA DE CREDENCIAMENTO;

20.12.5. ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO;

20.12.6. ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP/COOP

20.12.7. ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

20.12.8. ANEXO XIII - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS EXIGÊNCIAS EDITALÍCIAS

20.12.6. ANEXO IX- MINUTA DO CONTRATO

20.13. Quaisquer esclarecimentos e informações adicionais sobre esta Licitação, poderão ser solicitados à Comissão Permanente de Licitação - CPL, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, pelo FAX ou telefone (77) 3479-2116, até o segundo dia útil anterior a data de apresentação das propostas.

Piatã-Ba, 18 de fevereiro de 2020.

JADER LUIZ AZEVEDO DA PALMA
Pregoeiro - Decreto nº 003/2020



**ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA
(Papel timbrado da empresa)**

Proposta de preços

| | | |
|--------------------------|--------------------------|---------------|
| PROPOSTA DE PREÇO | TIPO DE LICITAÇÃO | NÚMERO |
| | Pregão Presencial | 002/2020 |
| RAZÃO SOCIAL: | | |
| CNPJ: | INSC. ESTADUAL: | |
| ENDEREÇO: | FONE-FAX | e-mail |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA - LOTE I

| Itens | Gênero Alimentício | Unid. | Marca | Características | Quant. | V. Unit. | V. Total |
|-------|--------------------------------|-------|-------|--|--------|----------|----------|
| 1 | AÇAFRÃO (50GR) | PCT | | AÇAFRÃO PURO. Condimento industrial, em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no mínimo 12 meses. Pacote com 50g. Data de fabricação: máximo 60 dias. | 4.000 | | |
| 2 | ACHOCOLATADO (400GR) | UNID. | | ACHOCOLATADO. Em pó, instantâneo, composto a partir de uma mistura de açúcar refinado, cacau em pó, soro de leite, maltodextrina, aroma natural reforçado de baunilha, emulsificante lecitina de soja e enriquecido com 9 vitaminas, apresentando identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos. | 4.000 | | |
| 3 | AÇÚCAR CRISTAL (PCT. 1 KG) | KG | | AÇÚCAR, sacarose de cana-de-açúcar, em pó, cor branca, embalagem íntegra, aspecto granuloso fino a médio, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Reg. no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Embalagem de 01kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; | 8.000 | | |
| 4 | ARROZ PARBOILIZADO (PCT. 1 KG) | KG | | ARROZ PARBOILIZADO, tipo 01, classe longo fino, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos de animais, pacote atóxico, resistente. Peso líquido de 1kg. Prazo de validade: Mínimo de oito meses. Data de fabricação: No máximo 60 dias. | 7.000 | | |
| 5 | BISCOITO SALGADO (400GR) | UNID. | | BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker, apresentação retangular, sem umidade, seco e crocante, apresentar boa aparência e sabor característico. Pacote com 400g. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses. | 10.000 | | |



| | | | | | | | |
|----|-----------------------------------|-------|--|---|--------|--|--|
| 6 | BISCOITO DE DOCE (400GR) | UNID. | | BISCOITO DE DOCE, tipo maria, apresentação redondo, sem umidade, seco e crocante, apresentar boa aparência e sabor característico. Pacote com 400g. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses. | 10.000 | | |
| 7 | BISCOITO DE DOCE (400GR) | UNID. | | BISCOITO DE DOCE, tipo maizena, sem umidade, seco e crocante, apresentar boa aparência e sabor característico. Pacote com 400g. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses. | 5.000 | | |
| 8 | LINGUIÇA DEFUMADA (PCT. 1 KG) | PCT | | LINGUIÇA DEFUMADA, tipo calabresa, defumada com registro no SIF. Com aspecto característico, cor própria, sem manchas, sem mofo, cheiro ardido ou apodrecido. Produto curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Embalagem de 01kg. | 1.000 | | |
| 9 | CALDO DE GALINHA (57G) | CAIXA | | CALDO DE GALINHA, tempero industrializado, culinário, sabor galinha, apresentação tablete, sabor galinha, embalagem aproximadamente 60g. | 3.000 | | |
| 10 | CARNE BOVINA CHARQUE (500G A 1KG) | KG | | CARNE BOVINA CHARQUE, corte dianteiro, curada e dessecada em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA. Deve conter data de fabricação, procedência e SIF. Embalagem a vácuo 500g e 01kg | 1.000 | | |
| 11 | COCO RALADO (100GR) | PCT | | COCO RALADO, desidratado e parcialmente desengordurado, sem açúcar, cheiro característico, fragmentos soltos cor branca, teor mínimo de lipídios. Embalagem em pacotes de 100gr. Prazo de validade: Mínimo de seis meses. Data de fabricação: No máximo 45 dias. | 600 | | |
| 12 | COLORÍFICO (100G) | PCT | | COLORÍFICO, sem sal, a base de urucum, embalagem individual pesando 100gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e peso líquido. Prazo de validade mínimo: 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias | 2.200 | | |
| 13 | EXTRATO DE TOMATE (190GR) | UNID. | | EXTRATO DE TOMATE, concentrado, contendo polpa de tomate, sal e açúcar, sem pimenta, sem aditivos químicos, contendo informações do fabricante, marca do produto; prazo de validade, não podendo ser violada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 190g. | 5.000 | | |
| 14 | FEIJÃO PRETO (PCT. 1 KG) | KG | | FEIJÃO PRETO, tipo 1, constituído de 90% de grãos inteiros e íntegros, limpos e secos, sem cheiro de inseticida. Embalagem de 01kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias; | 1.000 | | |



| | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|--------|--|--|
| 15 | FARINHA DE MILHO EM FLOCOS (500GRAMAS) | UNID. | | FARINHA DE MILHO (FLOCÃO), amarela em flocos, fabricada a partir de matérias primas sã e limpa, deverão apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem do produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. | 10.000 | | |
| 16 | FUBÁ FINO (500GR) | PCT. | | FUBÁ DE MILHO, farinha 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. Embalagem de 500G, contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. | 1.200 | | |
| 17 | LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT. 200GR) | PCT. | | LEITE EM PÓ INTEGRAL, instantâneo / integral, com valor energético médio de 120 a 140 kcal e valor proteico de 6,5 a 8g por porção de 25g. Possuindo no mínimo 5% de gordura em sua composição. Embalagem 200g, fardo com 50 UNID. Contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima 10 meses a contar da entrega, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura e com informações nutricionais. | 30.000 | | |
| 18 | MACARRÃO ESPAGUETE (500GR) | UNID. | | MACARRÃO ESPAGUETE, feito de trigo com ovos, tipo espaguete, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, sem parasitas e sujidades. Embalagem com 500g; Validade mínima de 08 meses a contar da entrega e registro no Ministério da Agricultura e com informações nutricionais. | 8.000 | | |
| 19 | MACARRÃO PARAFUSO (500GR) | UNID. | | MACARRÃO PARAFUSO, feito de trigo com ovos, tipo parafuso, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, sem parasitas e sujidades. Embalagem com 500g; Validade mínima de 08 meses a contar da entrega e registro no Ministério da Agricultura e com informações nutricionais. | 1.500 | | |
| 20 | MANTEIGA (200GR) | UNID. | | MANTEIGA, produto obtido da nata do leite, devidamente embalado, com identificação do fabricante, sem apresentar aroma rançoso, cheiro forte e deve apresentar textura uniforme e tabela de composição nutricional. | 4.000 | | |
| 21 | MARGARINA COM SAL (250GR) | UNID. | | MARGARINA COM SAL, contendo no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, embalagem com identificação de fabricante, de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá apresentar sabor e aroma | 6.500 | | |



| | | | | | | | |
|----|------------------------------------|-------|--|--|-------|--|--|
| | | | | rançosos, cheiro forte e embalagem deformada ou estufada. (Unid. com 250g). Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias; | | | |
| 22 | MILHO DE CANJICA AMARELO (PCT.500) | PCT | | MILHO DE CANJICA. grão amarelo tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem contendo 500G, fardo com 20 UND, contendo informações do produto, marca do fabricante prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 2.000 | | |
| 23 | MILHO DE CANJICA BRANCA (PCT.500) | PCT | | MILHO DE CANJICA. grão branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem contendo 500G, fardo com 20 UND, contendo informações do produto, marca do fabricante prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 1.000 | | |
| 24 | ÓLEO DE SOJA (900ML) | UNID. | | ÓLEO DE SOJA, óleo comestível da soja, obtido de espécie vegetal, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas; Embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ML, embalado em caixa de papelão reforçado. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. | 2.000 | | |
| 25 | PROTEÍNA DE SOJA (400GR) | UNID. | | PROTEÍNA DE SOJA, tipo A médio (escura carne vermelha), sem colesterol, sem glúten, sem conservantes sem gordura transma porção de 50g, fornece 25g de proteína, gordura total 0g e isoflavonoides 140g – Peso líquido de 400gr. Apresentar fardos com 08 kg 20 unidades de 400gr. Deve apresentar informações nutricionais do produto. Validade mínima de 08 meses. | 2.000 | | |
| 26 | SARDINHA COM ÓLEO (125GR) | UNID. | | SARDINHA EM ÓLEO, em conserva ao óleo comestível e sal. Lacre abre-fácil, peso líquido de 125g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Caixa com 24 unidades e prazo de validade mínimo de 08 meses a contar do dia da entrega. | 6.000 | | |
| 27 | SUCO CONCENTRADO DE CAJU (500ML) | UNID. | | SUCO CONCENTRADO, com polpa de caju, líquido, embalado em garrafa de polipropileno, sem danificação, com identificação do produto, data de validade, lacrado. Validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega. | 3.000 | | |
| 28 | SUCO CONCENTRADO DE GOIABA (500ML) | UNID. | | SUCO CONCENTRADO, com polpa de goiaba, líquido, embalado em garrafa de polipropileno, sem danificação, com identificação do produto, data de validade, lacrado. Validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega. | 2.000 | | |



| | | | | | | | |
|----|-----------------------------------|-------|--|--|-------|--|--|
| 29 | SUCO CONCENTRADO DE MANGA (500ML) | UNID. | | SUCO CONCENTRADO, com polpa de manga, líquido, embalado em garrafa de polipropileno, sem danificação, com identificação do produto, data de validade, lacrado. Validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega. | 2.000 | | |
| | TOTAL | | | | | | |

PRODUTOS PARA ENTREGA SEMANAL - LOTE II

| Itens | Gênero Alimentício | Unid. | Marca | Características | Quant. | V. Unit. | V. Total |
|-------|----------------------|-------|-------|--|--------|----------|----------|
| 30 | CARNE BOVINA MOÍDA | KG | | CARNE BOVINA MOÍDA de primeira qualidade, congelada (- 18°C), limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio, consistência moída. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade e quantidade do produto. | 2.500 | | |
| 31 | CARNE BOVINA MÚSCULO | KG | | CARNE BOVINA, tipo músculo, salgada para ensopados, sem gordura, de primeira qualidade, congelada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; tipo de apresentação em cubos pequenos, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto. | 1.500 | | |
| 32 | CARNE BOVINA DE SOL | KG | | CARNE BOVINA, primeira qualidade, salgada, refrigerada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; tipo de apresentação em cubos pequenos, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto. | 1.500 | | |
| 33 | FÍGADO BOVINO | KG | | FÍGADO BOVINO, tipo vísceras, produto de primeira qualidade, fígado bovino resfriado (de boi jovem), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, informação do produto e data do vencimento estampada na embalagem. | 400 | | |
| 34 | PÃO FRANCÊS (50GR) | UNID. | | PÃO FRANCÊS, com no mínimo 50g, fabricado no dia do consumo, com matéria prima de qualidade, isentos de quaisquer alterações e em perfeito estado e conservação. | 80.000 | | |
| 35 | PÃO DE DOCE (50GR) | UNID. | | PÃO DE DOCE, com no mínimo 50g, fabricado no dia do consumo, com matéria prima de qualidade, isentos de quaisquer alterações e em perfeito estado e conservação. | 10.000 | | |
| 36 | PÃO DE LEITE (50GR) | UNID. | | PÃO DE LEITE, com no mínimo 50g, fabricado no dia do consumo, com matéria prima de qualidade, isentos de quaisquer | 20.000 | | |



| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|--|---|-------|--|--|
| | | | | alterações e em perfeito estado e conservação. com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro, leite, ovos, açúcar, fermento, margarina, sal. | | | |
| 37 | PEITO DE FRANGO COM OSSO (1000G) | KG | | PEITO DE FRANGO, parte do peito inteiro e congelado. 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. | 8.000 | | |
| | TOTAL | | | | | | |

PRODUTOS HORTIGRANJEIROS PARA ENTREGA SEMANAL - LOTE III

| Itens | Gênero Alimentício | Unid. | Marca | Características | Quant. | V. Unit. | V. Total |
|-------|-----------------------|-------|-------|---|--------|----------|----------|
| 38 | ABACAXI | KG | | ABACAXI, maduro, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem fermentos ou defeitos. | 300 | | |
| 39 | ABÓBORA | KG | | ABÓBORA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 450 | | |
| 40 | ABOBRINHA | KG | | ABOBRINHA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 150 | | |
| 41 | AIPIM | KG | | AIPIM, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade e crescimento apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 450 | | |
| 42 | ALFACE CRESPA OU LISA | KG | | ALFACE CRESPA OU LISA, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 150 | | |
| 43 | ALHO 1ª QUALIDADE | KG | | ALHO 1ª QUALIDADE, de primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas. | 150 | | |
| 44 | BANANA DA PRATA | KG | | BANANA DA PRATA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades. | 450 | | |
| 45 | BANANA DA TERRA | KG | | BANANA DA TERRA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades. | 450 | | |
| 46 | BATATA DOCE | KG | | BATATA DOCE, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade | 450 | | |



| | | | | | | | |
|----|---------------------|----|--|--|-----|--|--|
| | | | | apropriado para consumo, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas, larvas e sujidades. | | | |
| 47 | BATATA INGLESA | KG | | BATATA INGLESA de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. | 450 | | |
| 48 | BETERRABA | KG | | BETERRABA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. | 450 | | |
| 49 | BRÓCOLIS | KG | | BRÓCOLIS, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. | 150 | | |
| 50 | CEBOLA BRANCA | KG | | CEBOLA BRANCA, de primeira qualidade, branca, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades. | 450 | | |
| 51 | CENOURA DE PRIMEIRA | KG | | CENOURA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. | 450 | | |
| 52 | CHUCHU | KG | | CHUCHU, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. | 450 | | |
| 53 | COENTRO | KG | | COENTRO, de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, molho com ausência de sujidades. Produto in natura de boa aparência e com aroma característico. | 100 | | |
| 54 | COUVE | KG | | COUVE, de primeira qualidade, tipo manteiga, in natura, apresentando folhas vistosas e firmes, grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 150 | | |
| 55 | GOIABA | KG | | GOIABA, vermelha, madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. | 300 | | |
| 56 | LARANJA | KG | | LARANJA, tipo pêra, madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. | 300 | | |
| 57 | MAÇA | KG | | MAÇA, tipo gala, madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. | 450 | | |
| 58 | MAMÃO | KG | | MAMÃO, tipo formosa, maduro, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. | 450 | | |
| 59 | MANGA | KG | | MANGA, tipo tommy, madura, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. | 450 | | |
| 60 | MARACUJÁ | KG | | MARACUJÁ, tipo amarelo, maduro, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos na casca. | 300 | | |
| 61 | MAXIXE | KG | | MAXIXE, de primeira qualidade, in natura, | 150 | | |



| | | | | | | | |
|----|-------------|----|--|--|-----|--|--|
| | | | | apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | | | |
| 62 | PEPINO | KG | | PEPINO, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 150 | | |
| 63 | PIMENTÃO | KG | | PIMENTÃO, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 150 | | |
| 64 | QUIABO | KG | | QUIABO, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 150 | | |
| 65 | REPOLHO | KG | | REPOLHO, de primeira qualidade, in natura, apresentando folhas vistosas e firmes, grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 300 | | |
| 66 | SALSA | KG | | SALSA, de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, molho com ausência de sujidades. Produto in natura de boa aparência e com aroma característico. | 150 | | |
| 67 | TOMATE | KG | | TOMATE, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 450 | | |
| 68 | VARGEM | KG | | VARGEM, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 150 | | |
| 69 | UVA | KG | | UVA, de primeira qualidade, in natura, com caroço, em cacho, tamanho médio, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | 300 | | |
| | TOTAL | | | | | | |
| | TOTAL GERAL | | | | | | |

Validade da proposta: _____

Prazo de entrega: _____

Assinatura e Carimbo do CNPJ da Firma



**ANEXO II – PLANILHA PARA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS
PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2020**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIATÃ
ESTADO DA BAHIA**

| | | |
|---------------------------------|--------------------------|-----------------|
| APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS | TIPO DE LICITAÇÃO | NÚMERO |
| | Pregão Presencial | 002/2020 |
| RAZÃO SOCIAL: | | |
| CNPJ: | INSC. ESTADUAL: | |
| ENDEREÇO: | FONE-FAX | E-mail |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA - LOTE I

| ITENS | GÊNERO ALIMENTÍCIO | UNID. | MARCA | CARACTERÍSTICAS |
|--------------|--------------------------------|--------------|--------------|--|
| 1 | AÇAFRÃO (50GR) | PCT | | AÇAFRÃO PURO. Condimento industrial, em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no mínimo 12 meses. Pacote com 50g. Data de fabricação: máximo 60 dias. |
| 2 | ACHOCOLATADO (400GR) | UNID. | | ACHOCOLATADO. Em pó, instantâneo, composto a partir de uma mistura de açúcar refinado, cacau em pó, soro de leite, maltodextrina, aroma natural reforçado de baunilha, emulsificante lecitina de soja e enriquecido com 9 vitaminas, apresentando identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos. |
| 3 | AÇÚCAR CRISTAL (PCT. 1 KG) | KG | | AÇÚCAR, sacarose de cana-de-açúcar, em pó, cor branca, embalagem íntegra, aspecto granuloso fino a médio, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Reg. no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Embalagem de 01kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; |
| 4 | ARROZ PARBOILIZADO (PCT. 1 KG) | KG | | ARROZ PARBOILIZADO, tipo 01, classe longo fino, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos de animais, pacote atóxico, resistente. Peso líquido de 1kg. Prazo de validade: Mínimo de oito meses. Data de fabricação: No máximo 60 dias. |
| 5 | BISCOITO SALGADO (400GR) | UNID. | | BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker, apresentação retangular, sem umidade, seco e crocante, apresentar boa aparência e sabor característico. Pacote com 400g. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses. |
| 6 | BISCOITO DE DOCE (400GR) | UNID. | | BISCOITO DE DOCE, tipo maria, apresentação redondo, sem umidade, seco e crocante, apresentar boa aparência e sabor característico. Pacote com 400g. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses. |
| 7 | BISCOITO DE DOCE (400GR) | UNID. | | BISCOITO DE DOCE, tipo maizena, sem umidade, seco e crocante, apresentar boa aparência e sabor característico. Pacote com 400g. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses. |



| | | | |
|----|--|-------|--|
| 8 | LINGUIÇA DEFUMADA (PCT. 1 KG) | PCT | LINGUIÇA DEFUMADA, tipo calabresa, defumada com registro no SIF. Com aspecto característico, cor própria, sem manchas, sem mofo, cheiro ardido ou apodrecido. Produto curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Embalagem de 01kg. |
| 9 | CALDO DE GALINHA (57G) | CAIXA | CALDO DE GALINHA, tempero industrializado, culinário, sabor galinha, apresentação tablete, sabor galinha, embalagem aproximadamente 60g. |
| 10 | CARNE BOVINA CHARQUE (500G A 1KG) | KG | CARNE BOVINA CHARQUE, corte dianteiro, curada e dessecada em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA. Deve conter data de fabricação, procedência e SIF. Embalagem a vácuo 500g e 01kg |
| 11 | COCO RALADO (100GR) | PCT | COCO RALADO, desidratado e parcialmente desengordurado, sem açúcar, cheiro característico, fragmentos soltos cor branca, teor mínimo de lipídios. Embalagem em pacotes de 100gr. Prazo de validade: Mínimo de seis meses. Data de fabricação: No máximo 45 dias. |
| 12 | COLORÍFICO (100G) | PCT | COLORÍFICO, sem sal, a base de urucum, embalagem individual pesando 100gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e peso líquido. Prazo de validade mínimo: 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias |
| 13 | EXTRATO DE TOMATE (190GR) | UNID. | EXTRATO DE TOMATE, concentrado, contendo polpa de tomate, sal e açúcar, sem pimenta, sem aditivos químicos, contendo informações do fabricante, marca do produto; prazo de validade, não podendo ser violada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 190g. |
| 14 | FEIJÃO PRETO (PCT. 1 KG) | KG | FEIJÃO PRETO, tipo 1, constituído de 90% de grãos inteiros e íntegros, limpos e secos, sem cheiro de inseticida. Embalagem de 01kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias; |
| 15 | FARINHA DE MILHO EM FLOCOS (500GRAMAS) | UNID. | FARINHA DE MILHO (FLOCÃO), amarela em flocos, fabricada a partir de matérias primas sã e limpa, deverão apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem do produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. |
| 16 | FUBÁ FINO (500GR) | PCT. | FUBÁ DE MILHO, farinha 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. Embalagem de 500G, contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. |
| 17 | LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT. 200GR) | PCT. | LEITE EM PÓ INTEGRAL, instantâneo / integral, com valor energético médio de 120 a 140 kcal e valor proteico de 6,5 a 8g por porção de 25g. Possuindo no mínimo 5% de gordura em sua composição. Embalagem 200g, fardo com 50 UNID. Contendo informações do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima 10 meses a contar da entrega, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura e com informações nutricionais. |



| | | | |
|----|------------------------------------|-------|--|
| 18 | MACARRÃO ESPAGUETE (500GR) | UNID. | MACARRÃO ESPAGUETE, feito de trigo com ovos, tipo espaguete, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, sem parasitas e sujidades. Embalagem com 500g; Validade mínima de 08 meses a contar da entrega e registro no Ministério da Agricultura e com informações nutricionais. |
| 19 | MACARRÃO PARAFUSO (500GR) | UNID. | MACARRÃO PARAFUSO, feito de trigo com ovos, tipo parafuso, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, sem parasitas e sujidades. Embalagem com 500g; Validade mínima de 08 meses a contar da entrega e registro no Ministério da Agricultura e com informações nutricionais. |
| 20 | MANTEIGA (200GR) | UNID. | MANTEIGA, produto obtido da nata do leite, devidamente embalado, com identificação do fabricante, sem apresentar aroma rançoso, cheiro forte e deve apresentar textura uniforme e tabela de composição nutricional. |
| 21 | MARGARINA COM SAL (250GR) | UNID. | MARGARINA COM SAL, contendo no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, embalagem com identificação de fabricante, de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá apresentar sabor e aroma rançosos, cheiro forte e embalagem deformada ou estufada. (Unid. com 250g). Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias; |
| 22 | MILHO DE CANJICA AMARELO (PCT.500) | PCT | MILHO DE CANJICA. grão amarelo tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem contendo 500G, fardo com 20 UND, contendo informações do produto, marca do fabricante prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. |
| 23 | MILHO DE CANJICA BRANCA (PCT.500) | PCT | MILHO DE CANJICA. grão branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem contendo 500G, fardo com 20 UND, contendo informações do produto, marca do fabricante prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. |
| 24 | ÓLEO DE SOJA (900ML) | UNID. | ÓLEO DE SOJA, óleo comestível da soja, obtido de espécie vegetal, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas; Embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ML, embalado em caixa de papelão reforçado. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. |
| 25 | PROTEÍNA DE SOJA (400GR) | UNID. | PROTEÍNA DE SOJA, tipo A médio (escura carne vermelha), sem colesterol, sem glúten, sem conservantes sem gordura trans e sem gorduras saturadas. Porção de 50g, fornece 25g de proteína, gordura total 0g e isoflavonóides 140g – Peso líquido de 400gr. Apresentar fardos com 08 kg 20 unidades de 400gr. Deve apresentar informações nutricionais do produto. Validade mínima de 08 meses. |
| 26 | SARDINHA COM ÓLEO (125GR) | UNID. | SARDINHA EM ÓLEO, em conserva ao óleo comestível e sal. Lacre abre-fácil, peso líquido de 125g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Caixa com 24 unidades e prazo de validade mínimo de 08 meses a contar do dia da entrega. |
| 27 | SUCO CONCENTRADO DE CAJU (500ML) | UNID. | SUCO CONCENTRADO, com polpa de caju, líquido, embalado em garrafa de polipropileno, sem danificação, com identificação do produto, data de validade, lacrado. Validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega. |



| | | | | |
|----|------------------------------------|-------|--|---|
| 28 | SUCO CONCENTRADO DE GOIABA (500ML) | UNID. | | SUCO CONCENTRADO, com polpa de goiaba, líquido, embalado em garrafa de polipropileno, sem danificação, com identificação do produto, data de validade, lacrado. Validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega. |
| 29 | SUCO CONCENTRADO DE MANGA (500ML) | UNID. | | SUCO CONCENTRADO, com polpa de manga, líquido, embalado em garrafa de polipropileno, sem danificação, com identificação do produto, data de validade, lacrado. Validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega. |
| | TOTAL | | | |

PRODUTOS PARA ENTREGA SEMANAL - LOTE II

| ITENS | GÊNERO ALIMENTÍCIO | UNID. | MARCA | CARACTERÍSTICAS |
|-------|----------------------------------|-------|-------|--|
| 30 | CARNE BOVINA MOÍDA | KG | | CARNE BOVINA MOÍDA de primeira qualidade, congelada (-18°C), limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio, consistência moída. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade e quantidade do produto. |
| 31 | CARNE BOVINA MÚSCULO | KG | | CARNE BOVINA, tipo músculo, salgada para ensopados, sem gordura, de primeira qualidade, congelada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; tipo de apresentação em cubos pequenos, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto. |
| 32 | CARNE BOVINA DE SOL | KG | | CARNE BOVINA, primeira qualidade, salgada, refrigerada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; tipo de apresentação em cubos pequenos, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto. |
| 33 | FÍGADO BOVINO | KG | | FÍGADO BOVINO, tipo vísceras, produto de primeira qualidade, fígado bovino resfriado (de boi jovem), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, informação do produto e data do vencimento estampada na embalagem. |
| 34 | PÃO FRANCÊS (50GR) | UNID. | | PÃO FRANCÊS, com no mínimo 50g, fabricado no dia do consumo, com matéria prima de qualidade, isentos de quaisquer alterações e em perfeito estado e conservação. |
| 35 | PÃO DE DOCE (50GR) | UNID. | | PÃO DE DOCE, com no mínimo 50g, fabricado no dia do consumo, com matéria prima de qualidade, isentos de quaisquer alterações e em perfeito estado e conservação. |
| 36 | PÃO DE LEITE (50GR) | UNID. | | PÃO DE LEITE, com no mínimo 50g, fabricado no dia do consumo, com matéria prima de qualidade, isentos de quaisquer alterações e em perfeito estado e conservação. com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro, leite, ovos, açúcar, fermento, margarina, sal. |
| 37 | PEITO DE FRANGO COM OSSO (1000G) | KG | | PEITO DE FRANGO, parte do peito inteiro e congelado. 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. |
| | TOTAL | | | |



PRODUTOS HORTIGRANJEIROS PARA ENTREGA SEMANAL - LOTE III

| ITENS | GÊNERO ALIMENTÍCIO | UNID. | MARCA | CARACTERÍSTICAS |
|-------|-----------------------|-------|-------|---|
| 38 | ABACAXI | KG | | ABACAXI, maduro, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem fermentos ou defeitos. |
| 39 | ABÓBORA | KG | | ABÓBORA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 40 | ABOBRINHA | KG | | ABOBRINHA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 41 | AIPIM | KG | | AIPIM, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade e crescimento apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 42 | ALFACE CRESPA OU LISA | KG | | ALFACE CRESPA OU LISA, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |
| 43 | ALHO 1ª QUALIDADE | KG | | ALHO 1ª QUALIDADE, de primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas. |
| 44 | BANANA DA PRATA | KG | | BANANA DA PRATA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades. |
| 45 | BANANA DA TERRA | KG | | BANANA DA TERRA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades. |
| 46 | BATATA DOCE | KG | | BATATA DOCE, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas, larvas e sujidades. |
| 47 | BATATA INGLESA | KG | | BATATA INGLESA de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. |
| 48 | BETERRABA | KG | | BETERRABA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. |
| 49 | BRÓCOLIS | KG | | BRÓCOLIS, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. |
| 50 | CEBOLA BRANCA | KG | | CEBOLA BRANCA, de primeira qualidade, branca, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Com ausência de sujidades. |
| 51 | CENOURA DE PRIMEIRA | KG | | CENOURA, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. |
| 52 | CHUCHU | KG | | CHUCHU, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades. |
| 53 | COENTRO | KG | | COENTRO, de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, molho com ausência de sujidades. Produto in natura de boa aparência e com aroma característico. |
| 54 | COUVE | KG | | COUVE, de primeira qualidade, tipo manteiga, in natura, apresentando folhas vistosas e firmes, grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |



| | | | |
|----|--------------------|----|--|
| 55 | GOIABA | KG | GOIABA, vermelha, madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. |
| 56 | LARANJA | KG | LARANJA, tipo pêra, madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. |
| 57 | MAÇA | KG | MAÇA, tipo gala, madura, tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. |
| 58 | MAMÃO | KG | MAMÃO, tipo formosa, maduro, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. |
| 59 | MANGA | KG | MANGA, tipo tommy, madura, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. |
| 60 | MARACUJÁ | KG | MARACUJÁ, tipo amarelo, maduro, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos na casca. |
| 61 | MAXIXE | KG | MAXIXE, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 62 | PEPINO | KG | PEPINO, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 63 | PIMENTÃO | KG | PIMENTÃO, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 64 | QUIABO | KG | QUIABO, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 65 | REPOLHO | KG | REPOLHO, de primeira qualidade, in natura, apresentando folhas vistosas e firmes, grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 66 | SALSA | KG | SALSA, de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, molho com ausência de sujidades. Produto in natura de boa aparência e com aroma característico. |
| 67 | TOMATE | KG | TOMATE, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 68 | VARGEM | KG | VARGEM, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| 69 | UVA | KG | UVA, de primeira qualidade, in natura, com caroço, em cacho, tamanho médio, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. |
| | TOTAL | | |
| | TOTAL GERAL | | |



ANEXO III
PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2020

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR

A empresa _____
inscrito no CNPJ n° _____, por
intermédio de seu representante legal o (a) Sr _____
_____ portador (a) da Carteira de Identidade n°
_____ e do CPF n° _____, DECLARA, para fins
do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854,
de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 anos (dezoito) anos em trabalho noturno,
perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz.

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Local e data, _____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo do CNPJ

DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO



ANEXO IV
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

ASSUNTO: _____, objeto do Pregão Presencial n.º 002/2020.

Designação de Representante

Através da presente credenciamos o (a) Sr.(a)....., portador (a) da Carteira de Identidade n.º....., e cadastro no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º....., a participar da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Piatã, na modalidade de Pregão Presencial acima mencionado, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa, bem como formular propostas, ofertar lances, recorrer, renunciar e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

_____, _____ de _____ de 2020
Local e data

Carimbo e assinatura

(Reconhecer Firma da assinatura)

Obs. Este documento deverá ser entregue a Pregoeiro fora dos envelopes, durante a fase de credenciamento.



ANEXO V
PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2020

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO E REQUISITO DE HABILITAÇÃO

A empresa _____
inscrito no CNPJ n° _____, por intermédio
de seu representante legal o (a) Sr.
_____)
_____ portador (a) da Carteira de Identidade n° _____ e do
CPF n° _____, DECLARA, por seu representante legal infra-assinado para
cumprimento do previsto no inciso VII do art. 4° da Lei n° 10.520/2002, de 17 de julho de 2002,
publicada no DOU de 18 de julho de 2002, e no subitem 3.2 do mesmo edital, e para fins do Pregão
Presencial da Prefeitura Municipal de PIATÃ - BA, DECLARA expressamente que cumpre
plenamente os requisitos de habilitação exigidos do Edital do Pregão em epígrafe.

Local e data, ____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo do CNPJ

Obs. Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da sessão, junto à documentação de credenciamento, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preços e documentos de habilitação) exigidos nesta licitação.



**ANEXO VI
PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2020**

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA

**DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI
COMPLEMENTAR N°123/2006**

A empresa..... estabelecida inscrita no CNPJ n°....., através do seu Contador Sr.....inscrito no CPF n°.....RG n°.....DECLARA, para os fins do disposto na Lei Complementar n°. 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, enquadra-se como:

() - **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006;

() - **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006.

() – **COOPERATIVA**, conforme disposto nos art. 42 à 45 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

_____, em _____ de _____ de 2020.

Assinatura do Contador, com reconhecimento de firma

Obs. Esta declaração deverá ser entregue a Pregoeiro, após a abertura da sessão, junto à documentação de credenciamento.



ANEXO VII
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020

**DECLARAÇÃO IDONEIDADE E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES
IMPEDITIVOS DA QUALIFICAÇÃO**

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIATÃ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020.

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade de **Pregão Presencial**, sob nº ____/2020, instaurado pela Prefeitura de Piatã, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, _____ de _____ de 2020.

(carimbo CNPJ, nome e assinatura do responsável legal)
(carteira de identidade número e órgão emissor)

DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO



ANEXO VIII
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS EXIGÊNCIAS EDITALÍCIAS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIATÃ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020

Declaro para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente da licitação de nº 002/2020, na modalidade pregão, Tipo Menor Preço por Item, que tem como objeto a aquisição **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para compor o cardápio da Merenda Escolar destinados aos alunos da Educação Fundamental e Educação Infantil deste Município de Piatã - Ba**, com data da reunião marcada para o dia 05/03/2019, às 09:00 horas na sala da Comissão de Licitação, que estou ciente e concordo com todas as exigências do edital. Por ser a expressão da verdade, firmo a presente.

(Cidade), XX de XXXXXX de 2020.

DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO



ANEXO IX
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020
MINUTA DO CONTRATO N.º/2020

INSTRUMENTO CONTRATUAL QUE
CELEBRAM ENTRE SI O MUNICÍPIO
DE PIATÃ E A EMPRESA
XXXXXXXX

Pelo presente contrato, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIATÃ**, Estado da Bahia, CNPJ. 13.675.681/0001-30, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Isidro Viana, nº 38, Centro, CEP 46.765-000, representado neste ato pelo Chefe do Poder Executivo, Senhor EDWILSON DE OLIVEIRA MARQUES, CPF nº 737.268.265-72, residente à Rua José Quirino Lima, s/n, Centro, neste município de Piatã/Ba, doravante denominado **CONTRATANTE** e a Empresa, com sede à Rua, nº, CEP: xx.xxx-xxx, inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, pelo seu representante legal o Sr., brasileiro maior, CPF nº, e RG nº, SSP-XX, doravante denominado **CONTRATADO**, têm justo e contratado o seguinte:

PREÂMBULO

I - DA AUTORIZAÇÃO DA LICITAÇÃO: O presente Contrato é celebrado em decorrência do Processo Licitatório, gerado pelo Pregão Presencial nº 002/2020, que faz parte integrante e complementar deste Contrato, como se nele estivesse contido.

II - FUNDAMENTO LEGAL: O presente Contrato é regido pelas cláusulas e condições nele contidas, pela Lei 8.666/93, e demais normas legais pertinentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Licitação a Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para compor o cardápio da Merenda Escolar destinados aos alunos da Educação Fundamental e Educação Infantil deste município de Piatã - Ba nas quantidades e especificações contidas nas planilhas ANEXO I – LOTE I, LOTE II e LOTE III deste Edital, para os meses de xxxxxx a dezembro de 2020.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

2.1 Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATADA:

I Entregar com pontualidade o produto ofertado

II Comunicar imediatamente e por escrito a Administração Municipal, através da Fiscalização, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias;

III Atender com prontidão as reclamações por parte do receptor dos produtos, objeto da presente licitação.

IV Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na presente licitação:

2.2 - Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da CONTRATANTE

I Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA;



II Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste Contrato.

III Notificar a CONTRATADA por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

IV Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

CLAUSULA TERCEIRA - FORMA DE FORNECIMENTO DE OBJETO

3.1. A contratada entregará os produtos no prazo máximo de até 05 (três) dias úteis a contar da data do recebimento da ordem de fornecimento, expedida através do Setor de Compras e licitações e ou da Secretaria Municipal de Educação enviado via e-mail ou fax, para entrega na Cantina Central na Sede do Município.

3.2. Os produtos deverão ser entregues neste município, em sua embalagem original de fábrica e acondicionado adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, sendo obrigação da Secretaria de Educação e Cultura e da Secretaria de Ação Social proceder à fiscalização e o acompanhamento do fornecimento, a qual atestará em termos definitivos, sua conclusão.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. O valor global do fornecimento, ora contratado é de R\$ (.....), fixo e irrevogável.

4.2. As Quantidades e Preço dos produtos, objeto deste contrato são os seguintes:

| Itens | Especific. Produtos | Unidade | Marca | Quantidade | V.Unit | V. Total |
|--------------|---------------------|---------|-------|------------|--------|------------------|
| XX | XXXXXXXXXXXXX | XX | XX | XX | XX | XX |
| TOTAL | | | | | | XX.XXX,XX |

4.3. No valor pactuado estão inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

4.4 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da efetiva entrega dos materiais desta licitação, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal.

4.5 - A Nota Fiscal/Fatura, deverá ser emitida pela licitante vencedora/contratada, obrigatoriamente com o mesmo número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como da Nota de Empenho;

4.6 – Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo para pagamento passará a fluir após a sua reapresentação.

4.7. O pagamento só será efetuado após a comprovação pelo contratado de que se encontra em dia com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante apresentação das Certidões Negativas de Débito com INSS e com o FGTS.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DO REAJUSTE:

5.1 – Os preços deverão ser expressos em reais e de conformidade com o ANEXO I do edital, subitem 13.1 do edital, fixo e irrevogável.

5.2 – Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico financeiro do Contrato, conforme disposto no Art. 65, alínea “d” da Lei 8.666/93.

5.2.1 – Caso ocorra à variação nos preços, a contratada deverá solicitar formalmente a PREFEITURA, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido.



CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO

6.1. O prazo do contrato será da data de sua assinatura até 30/dezembro/2020.

CLÁUSULA SÉTIMA – RECURSO ORÇAMENTÁRIO:

7.1. As despesas decorrentes da execução do objeto da presente licitação correrão a cargo das seguintes dotações orçamentárias:

04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA E LAZER
2015 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE MERENDA ESCOLAR
3390.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO – FONTE – 15/00

8 - CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES:

8.1 – Nos termos do art. 86 da Lei n. 8.666/93, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste pregão, até o limite de 10% (dez por cento) do valor empenhado.

8.2. Em caso de inexecução total ou parcial do pactuado, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a contratada ficará sujeita às seguintes penalidades nos termos do art. 87 da Lei n. 8.666/93:

I - advertência;

II - multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato,

III – suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos e,

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8.3. Quem convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

8.4. As penalidades somente poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos reais e comprovados, desde que formuladas por escrito e no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da data em que for oficiada a pretensão da Administração no sentido da aplicação da pena.

8.5 - As multas de que trata este capítulo, deverão ser recolhidas pelas adjudicatárias em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo município no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, ou quando for o caso, cobrada judicialmente.

8.6 - As multas de que trata este capítulo, serão descontadas do pagamento eventualmente devido pela Administração ou na impossibilidade de ser feito o desconto, recolhida pela adjudicatária em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo município no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da notificação, ou quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1 - A rescisão contratual poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I, XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;



CLÁUSULA DÉCIMA - DA PUBLICAÇÃO

10.1. Dentro do prazo legal, contado de sua assinatura, o CONTRATANTE providenciará a publicação de resumo deste Contrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

11.1. O presente Contrato vigorará do dia ____/____/2020 à ____/____/____.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Piatã, Estado da Bahia, para dirimir questões oriundas deste Contrato.

E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lida e assinadas pelas partes contratantes, na presença de duas testemunhas.

Piatã, Bahia, XX de XXXXXXXXXX de 20xx.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Prefeito – Contratante

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Empresa – Contratada

TESTEMUNHAS: _____

CPF/RG: _____

CPF/RG: _____

Certifico que este Ato passou por Visto da Assessoria Jurídica deste Município, em ____/____/2020

Assessor Jurídico

Certifico que este Ato foi Publicado no quadro de avisos desta Prefeitura em ____/____/2020.

Resp. Publicação