



EDITAL

Modalidade:	Pregão Eletrônico para Registro de Preços
Edital:	036/2023
Processo Administrativo:	205/2023
Nº Licitação BB:	1034298
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda das Casas dos Estudantes de Érico Cardoso em Salvador/BA e Vitória da Conquista/BA, ação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, destinados a suprir as demandas do município de Érico Cardoso.
Critério de Julgamento:	Menor Preço por Lote / Modo de Disputa Aberto e Fechado
Data e Hora para envio de Propostas:	O envio das propostas ocorrerá a partir da liberação do Edital pelo licitacoes-e até as 09h00min do dia 15 de janeiro de 2024 , horário limite estabelecido sendo uma hora antes do início da Sessão Pública.
Data e Hora para divulgação das propostas e abertura da sessão:	a partir das 10h00min (Horário de Brasília) do dia 15 de janeiro de 2024 .
Local da Sessão:	www.licitacoes-e.com.br

Érico Cardoso, Bahia, em 28 de dezembro de 2023.

RENAN FELIX DOS SANTOS

Pregoeiro Oficial
Decreto nº 050/2021



**PROTOCOLO DE RETIRADA DE
EDITAL**

EMPRESA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:.....CIDADE:.....ESTADO

CNPJ:

NOME COMPLETO DO CONTATO:

FONE:(.....)FAX: (.....)

E-MAIL:

OBSERVAÇÃO:

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso- BA e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do Edital e remeter ao Setor de Licitação e/ou enviar via e- mail para licitacoes.ec@gmail.com. A não remessa do recibo exime ao Setor de Licitação retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

....., de de

.....



1. EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2023

1.1. Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a PREFEITURA MUNICIPAL DE ÉRICO CARDOSO, Estado da Bahia, por meio do Setor de Licitações e pelo Pregoeiro devidamente nomeado pelo Decreto nº 050/2021, sediada na Praça da Matriz, Centro, Érico Cardoso, Estado da Bahia, CEP 46.180- 000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço por Lote, pelo sistema de REGISTRO DE PREÇOS, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e Decreto n.º25/2021 (Regulamenta o Sistema de Registro de Preços, no âmbito do município de Érico Cardoso), e as exigências estabelecidas neste Edital.

1.2. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

- a) Abertura das propostas: **15 de janeiro de 2024** às 09h00min.
- b) Início da sessão de disputa de preços: **15 de janeiro de 2024** às 10h00min.
- c) O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa. (horários de Brasília/DF).
- d) Local: www.licitacoes-e.com.br - sistema de licitações eletrônicas do Banco do Brasil.

2. DO OBJETO

2.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda das Casas dos Estudantes de Érico Cardoso em Salvador/BA e Vitória da Conquista/BA, ação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, destinados a suprir as demandas do município de Érico Cardoso.

3. INTEGRANTES DO PROCESSO

3.1. Órgão Gerenciador: Município de Érico Cardoso - Bahia, através da Secretaria de Finanças e Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

3.2. Fornecedores/Detentoras da Ata de Registro de Preços: Empresa fornecedora do item/ lote de acordo com as especificações e condições estipuladas no Edital do Pregão Eletrônico.

3.3. Órgão Não Participante/Carona: Órgão ou entidades da administração pública não contempladas no quantitativo registrado que, nos termos da cláusula 16 deste edital, faça adesão à ata de registro de preços.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com credenciamento regular no provedor do sistema eletrônico - e Banco do Brasil S.A.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.4. Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. A assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S/A a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.



5.3. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, acrescentar as expressões “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte” ou suas respectivas abreviações “ME” ou “EPP”, à sua firma ou denominação, conforme o caso.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preços conforme Anexo I, com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos neste instrumento convocatório, momento anterior a abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

6.4. Até o momento limite para envio da proposta e documentos de habilitação, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7. PROPOSTA DE PREÇOS

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

7.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

7.5. Até a abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

7.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, do preço total do lote e o valor individual dos itens, marca/referência e a informação de que atende a especificação deste edital.

7.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

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

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

8.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

8.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

8.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



- 8.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.
- 8.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 8.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 8.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 8.12.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.12.1.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.13.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 8.13.1.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.14.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 8.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.19.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço por Lote, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 8.20.** Será feita a verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos deste edital e, conforme o caso, com os preços correntes no mercado ou fixados por órgão oficial competente, ou ainda com os constantes do sistema de registro de preços, os quais deverão ser devidamente registrados na ata de julgamento, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.
- 8.21. Serão DESCLASSIFICADAS:**
- 8.21.1.** As propostas que **não atendam às exigências do ato convocatório da licitação;**
- 8.21.2.** As propostas com **valor global superior ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis**, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, condições estas necessariamente especificadas no ato convocatório da licitação.
- 8.22.** Fica fixado o valor máximo dos itens e do lote, o mesmo que o valor estimado pelo órgão responsável pela pesquisa de preço, sendo desclassificada a proposta que situar-se qualquer valor acima do referenciado no Termo de Referência, após a negociação com o pregoeiro.
- 8.23.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.24.** Em relação a LOTES não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
- 8.25.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 8.26.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 8.27.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se



encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.28. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.29. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

8.30. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.31. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

8.31.1. no país;

8.31.2. por empresas brasileiras;

8.31.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.31.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.32. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.33. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

8.33.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de no mínimo 02 (duas) horas, envie a proposta de preços adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.34. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

9.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

9.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

9.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

9.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu envio anterior pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

9.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições



diversas das previstas neste Edital.

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

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

9.9. Nos lotes/itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. PARA HABILITAÇÃO EXIGIR-SE-Á DOS INTERESSADOS

10.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- c) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- d) Cédula de identidade dos administradores ou a estes indicados;
- e) Para as **MICROEMPRESAS – ME** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP:**

No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seu administrador; Declaração comprovando que se enquadra na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, ou documento oficial onde conste que a empresa está enquadrada como ME ou EPP.

- f) 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.
- g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 11043;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, emitida através do site, para empresa que tem sua sede e domicílio (No Estado da Bahia, <http://www.sefaz.ba.gov.br> - Se a empresa tiver sede em outro estado emitir a certidão no órgão respectivo.)
- f) Certidão de Débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

10.3.1. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

- a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente registrado o livro no órgão competente, (incluindo Termo de Abertura e de Encerramento), que provem a situação financeira da empresa, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um); vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses



da data da apresentação da proposta.

- b) Microempresas e empresas de pequeno porte (sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei nº 10.317/106 - "Simples"): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa ou em outro órgão equivalente, ou por fotocópia do Balanço e das demonstrações de resultado do último exercício social devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa.
- c) No caso de empresas criadas no exercício em curso deverá ser apresentado Balanço de Abertura devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa.
- d) O Balanço Patrimonial e demonstrações de resultado do último exercício social deverão trazer obrigatoriamente a assinatura do representante legal da empresa e do contador ou de outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, acompanhado da Certidão de Regularidade Profissional - CRP, fornecido pelo Conselho Regional de Contabilidade em nome do contabilista responsável pela confecção do documento, atualizada.
- e) As empresas optantes do Sistema Público de Escrituração Contábil Digital (SPED), deverão comprovar a documentação apresentando o Livro Digital com o Termo de autenticação;
- f) A licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente;
- g) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação;
- h) Certidão simplificada do capital social compatível com o valor do objeto licitado, integralizado e registrado na Junta Comercial, podendo ser atualizado de acordo com o previsto no Art. 31, § 3º da Lei nº 8.666/103.

10.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Atestado(s) de Capacidade Técnica (ACT) em nome da licitante, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando a capacidade para execução do Termo de Contrato; Será permitido o somatório de atestados.
- b) Alvará de funcionamento expedido pelo Município de origem da empresa e, no caso de filial do Estado ou Município onde se situa a filial.
- c) Apresentação da Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa licitante, conforme o que determina a legislação vigente.

Conforme previsto na Lei nº 8.666/1993, no art. 43, § 3º, a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso poderá realizar diligência/visita técnica, a fim de se comprovar a veracidade do(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) pela LICITANTE, quando, poderá ser requerida cópia do(s) contrato(s), nota(s) fiscal(is) ou qualquer outro documento que comprove inequivocamente que o serviço apresentado no(s) atestado(s) foi(ram) prestado(s). Encontrada divergência entre o especificado nos atestados e o apurado em eventual diligência, além da desclassificação no processo licitatório, fica sujeita a licitante às penalidades cabíveis.

10.6. DEVERÃO SER ENCAMINHADAS, TAMBÉM, AS DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES CITADAS ABAIXO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO:

10.6.1. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital.

10.6.2. Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição; e que NÃO existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão;

10.6.3. Declaração de pleno conhecimento das condições necessárias para a entrega dos bens;

10.6.4. As microempresas e empresas de pequeno porte, visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/2006, deverão apresentar DECLARAÇÃO de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VI deste Edital.

10.6.5. Declaração de desimpedimento de licitar.

10.7. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará as propostas ou os lances subsequentes, verificando sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Nesta hipótese, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.8. Se o licitante não atender ao chamamento referendado no item anterior será INABILITADO/DECLASSIFICADO, ressalvado o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante



qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.10. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.11. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.12. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.13. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital

10.16. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

10.18. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento, endereço físico e eletrônico, telefones para contato, e indicação do(s) representantes aptos para assinatura dos futuros instrumentos contratuais.

11.1.2. Conter planilha orçamentária dos custos dos produtos individualizados detalhados, conforme modelo inserido no termo de referência.

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

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

11.3. A apresentação da proposta implica na aceitação pelo licitante de que:

a) o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data de entrega;

b) o prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento do produto e diante da nota fiscal e da comprovação de regularidade fiscal e trabalhista;

c) O fornecimento dos produtos será de forma parcelada, de acordo a necessidade do município, dentro do prazo contratual, o qual é correspondente ao seu respectivo lote, conforme estabelecido no Anexo II – Termo de Referência, e em casos excepcionais a entrega deverá ocorrer antes deste prazo.

d) conhece e cumprirá os termos do edital, integralmente, e deverá ser apresentada na forma do Anexo II deste instrumento.

11.4. A apresentação de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

11.5. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.5.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão



disponíveis na internet, após a homologação.

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

11.10. Ao apresentar sua proposta e ao formular lances, o licitante concorda que os produtos deverão atender todas as especificações constantes do Anexo II deste Edital.

11.11. Os PREÇOS deverão ser cotados em moeda corrente nacional e em no MÁXIMO EM DUAS CASAS DECIMAIS.

11.12. Constituem motivos para a DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e os lances:

- a) que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou a legislação aplicável;
- b) omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- c) que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste Edital;
- d) que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis;
- e) as que informarem em sua proposta ou documentos anexos quaisquer elementos que identifiquem a empresa licitante, violando o sigilo da proposta.

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados cadastrais contidos nos sistema/plataforma de licitações eletrônicas, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14.3. Após a homologação da licitação, o adjudicatário **terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, o município convocará os fornecedores classificados para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação,



assinar a Ata de Registro de Preços, antecedente ao contrato que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento dos produtos nas condições estabelecidas, com validade até 31 de dezembro, a partir da data de sua assinatura.

15.1.1. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços indicado no subitem 15.1, poderá ser prorrogado por igual período, desde que solicitado pelo fornecedor e que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

15.1.2. Em não comparecendo, tempestivamente, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante convocado decairá do seu direito à contratação, conforme preceitua o Art. 4º, incisos XXII e XXIII, da Lei n.º 10.520/2002, e o § 1º, do Art. 27, incorrendo, ainda, nas sanções legalmente estabelecidas, de acordo com o parágrafo único do art. 14 do Decreto 7.892/2013.

15.1.3. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

15.1.4. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação e, nos casos em que não apresentar situação regular, terá seu registro cancelado, sem prejuízo das multas previstas no edital e seus Anexos e das demais cominações legais.

15.2. A Ata de Registro de Preço vincula o fornecedor nela registrado a atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados pelo município, observados os quantitativos estimados e demais condições nela registradas, bem como neste edital.

15.3. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pela entidade Contratante por intermédio de instrumento contratual, em conformidade à minuta constante do Anexo VII.

15.3.1. Os contratos decorrentes da utilização da ata de registro de preços deverão ser assinados dentro do prazo de validade da ata, conforme disposto no art. 15, § 4º, do Decreto n.º 7.892/13.

15.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação para o fornecimento dos materiais, assegurada a preferência do fornecedor registrado em igualdade de condições.

16. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE - CARONA

16.1. Tratando-se de pedido realizado por órgão não participante que tenha aderido à ata de registro de preço, caberá ao fornecedor da ata de registro de preço, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos beneficiários.

16.2. As aquisições ou contratações adicionais durante a vigência da ata de registro de preços, por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 03 (três) vezes os quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

16.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, a 05 (cinco) vezes o quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

16.4. O Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços deverá observar o regramento complementar para formalização do procedimento de Adesão conforme Legislação Federal vigente.

17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. A contratação com o licitante vencedor obedecerá às condições do instrumento de contrato constante no Anexo VIII, ou da Ata de Registro de Preços, constante no Anexo VII, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 62 da Lei Federal n° 8.666/1993.

17.2. O adjudicatário será convocado para assinar o termo do contrato ou a ata de registro de preço e a respectiva Ordem de Fornecimento, **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/1993 e Lei n° 10.520/2002.

17.2.1. Às microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar n° 123/06, vencedoras do certame e que apresentem alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

17.2.2. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal n° 8.666/1993, especialmente a definida no art. 86, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, assegurando se às microempresas e empresas de pequeno porte em situação de empate o exercício do direito de preferência.



- 17.2.3.** Na hipótese da não contratação das microempresas e empresas de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 17.3.** Como condição para celebração do contrato/ata de registro de preço, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação.
- 17.4.** A assinatura do contrato ou a ata de registro de preço deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.
- 17.5.** Os bens, objeto do Termo de Referência, serão formalizados pelo instrumento de CONTRATO, e terá vigência até 31 de dezembro, contados a partir de sua assinatura, admitida a prorrogação nos termos da lei, mediante termo aditivo, nos termos do art. 57, inc. IV da Lei nº 8.666/93.
- 17.6.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 17.7.** O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 18. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO**
- 18.1.** O pagamento pelo fornecimento dos bens será efetuado em **PARCELA** pela Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, em moeda corrente nacional, por meio de emissão de Ordem Bancária, para crédito em conta corrente da CONTRATADA em até 30 (trinta) dias após apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) pela Administração, na forma e prazo estabelecido no Termo de Referência.
- 18.2.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo dos bens, nos seguintes termos:
- 18.2.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente pelo presidente da casa dos estudantes e o departamento de abastecimento, para acompanhamento e fiscalização, no prazo de até 03 (três) dias úteis da entrega dos bens;
- 18.2.2.** No prazo de até 02 (dois) dias úteis, a partir do recebimento provisório, os bens serão avaliados pela Equipe de Fiscalização do Contrato e posteriormente o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 18.2.2.1.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos bens entregues, com base no objeto contratado; e
- 18.2.2.2.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 18.2.3.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser estendido de forma a garantir maior possibilidade ao contratante de verificação da adequação dos bens contratados, considerando que o artigo 73 §3º da Lei nº 8666/93 faculta a administração o prazo de até 90 dias para a emissão do termo de recebimento definitivo.
- 18.3.** O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos bens efetivamente entregues.
- 18.4.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.5.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 18.6.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.7.** Deverão ser apresentadas, no setor Financeiro/Contabilidade da Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, as notas fiscais/faturas, emitidas em 02 (duas) vias, devendo conter no corpo a descrição do objeto, o número do contrato e com a indicação de número da conta bancária da Registrada, para depósito do pagamento.
- 18.8.** As notas fiscais/faturas deverão vir acompanhadas dos respectivos comprovantes de:
- a) regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;
- b) regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço(FGTS).
- 18.9.** As notas fiscais/faturas também deverão ser encaminhadas por Email ao Setor de Compras do Município (compras.ericocardoso@gmail.com), no ato de envio das mercadorias.
- 18.10.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Registrada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.



18.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$I = (TX/100)/365 \times EM = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da Parcela em atraso.

19. CONDIÇÕES DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO

19.1. Os bens, objeto do Termo de Referência e do Termo de Contrato, deverão ser entregues em **até 02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela **CONTRATANTE**.

19.2. Os bens, referenciados nos lotes: 01, 02, 03 e 04, objeto desta contratação, deverão ser entregues de forma **PARCELADA**, na Casa dos Estudantes do município de Érico Cardoso – BA, localizado na Ladeira do Acupe, Bairro de Acupe de Brotas, nº 130, na cidade de Salvador – Bahia, CEP: 40.290-160, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

19.3. Os bens, referenciados nos lotes: 05, 06, 07 e 08, objeto desta contratação, deverão ser entregues de forma **PARCELADA**, na Casa dos Estudantes do município de Érico Cardoso – BA, localizado na Avenida Arthur Seixas, Bairro - Candeias, nº 885, na cidade de Vitória da Conquista – Bahia, CEP: 45.028-120, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

19.4. A **CONTRATADA** deverá possuir meios necessários para a perfeita e segura entrega dos produtos, observando as condições de conservação e as normas brasileiras vigentes.

19.5. Os bens, objeto desta contratação serão solicitados por Ordens de Fornecimento (OF), emitidas e autorizadas conforme necessidade da **CONTRATANTE**.

19.6. Somente serão faturadas as Ordens de Fornecimento efetivamente executadas em sua totalidade, após avaliação de conformidade das condições de entrega dos bens e validação pela **CONTRATANTE**.

19.7. Na contagem dos prazos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração Pública Municipal. Quando ocorrer o vencimento fora do dia útil, considerar-se á o primeiro dia útil imediatamente subsequente, sem ônus para a Administração.

19.8. Quando houver erro de qualquer natureza, na emissão da Nota Fiscal/Fatura, o documento será imediatamente devolvido para substituição e/ou emissão de Nota de Correção, ficando estabelecido que esse intervalo de tempo não será considerado para efeito de qualquer reajuste ou atualização do valor contratual.

19.9. No caso de constatação de erros ou irregularidades na nota, o prazo de pagamento será reiniciado após a apresentação de nova nota fiscal devidamente corrigida.

19.10. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

19.11. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da fatura aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da contratada.

19.12. O pagamento não isenta a **CONTRATADA** da responsabilidade de correção dos erros e imperfeições porventura apresentados após a liberação.

20. CONDIÇÕES E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

20.1. O objeto do Termo de Referência será dado como recebido de acordo com os artigos 73 a 76 da Lei nº 8.666/93, neste caso, no que couber, mediante termos de aceite.

20.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo as normas higiênico-sanitárias relacionadas a alimentos, em embalagens íntegras, contendo impressão do nome do fabricante, informações sobre a data de fabricação, validade e lote no rótulo, sendo transportados em condições adequadas para os mesmos.

20.3. Os hortifrúteis deverão conter alimentos de boa qualidade, in natura, textura e consistência adequadas, sem danos físicos, apresentando adequado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, estando em condições adequadas para o consumo, com ausência de substâncias nocivas à saúde, parasitas ou larvas.

20.4. Os folhosos devem apresentar folhas frescas e limpas, firmes e intactas, adequado grau de desenvolvimento, com cores características e sem manchas.

20.5. As frutas devem apresentar textura e consistência de frutas frescas, características íntegras e de boa qualidade, sem ferimentos, isentas de parasitas, sujidades, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à casca.

20.6. O Contratado deverá seguir estritamente as especificações técnicas dos itens, os quais deverão estar em conformidade com o que fora solicitado, dentro do prazo de validade dos insumos/materiais.

20.7. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dias útil, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com



as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

- 20.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias corridos, em condições de atendimento do setor, a contar da notificação da Registrada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 20.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 20.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 20.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Registrada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 20.12. As entregas deverão acontecer em dias úteis, em horário pré-determinado, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência.
- 20.13. As devoluções feitas, nos casos de não adequação ou entrega parcial dos produtos às características de qualidade e quantidade previstas no edital, deverão ser repostas em até 48 (quarenta e oito) horas do horário da ocorrência. Sob pena de notificação e rescisão contratual.
- 20.14. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora.
- 20.15. O produto deverá ser fornecido em embalagens em perfeito estado.
- 20.16. As mercadorias que estiverem com embalagem danificada em qualquer aspecto serão recusadas.
- 20.17. Os produtos ofertados deverão assegurar informações claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre as características, marca, modelo, procedência, número do lote, quantidade, composição, prazo de validade.
- 20.18. Executar o fornecimento, obedecendo às especificações descritas, aos elementos, às condições gerais e específicas estabelecidas, firmadas na proposta comercial da empresa, bem como as cláusulas contratuais, além das disposições da legislação em vigor, bem como aos detalhes e instruções fornecidos pela área requisitante.

21. DO REAJUSTE E DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

- 21.1. Os contratos gerados pelo Termo de Referência, poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos casos previstos na Lei 8.666/93, art. 65, inciso I e II.
- 21.2. O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.
- 21.3. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.
- 21.4. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação formal da contratada.

22. DA AMOSTRA

- 22.1. A critério da CONTRATANTE, poderá ser solicitado ao licitante que apresente amostra para verificação da compatibilidade com as especificações do Termo e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado em ofício institucional, emitido pelo setor de compras, e de acordo com a necessidade da secretaria demandante da ordem de fornecimento.
- 22.2. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência, código do produto e modelo.
- 22.3. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, desmontados ou instalados pela equipe responsável pela análise, bem como conectados a equipamentos e submetidos aos testes necessários.
- 22.4. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de teste.

23. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 23.1. A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67 e art. 73, ambos da Lei nº 8.666/93, **será acompanhada pela gestora de contrato do Município de Érico Cardoso, a Sr.ª THAINARA PEREIRA MARQUES, especificamente designada mediante o Decreto Municipal nº 23/2022, de 10 de maio de 2022**, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto,



- determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, e atestará as notas fiscais/faturas apresentadas, para fins de pagamento.
- 23.2.** Caberá aos fiscais do contrato, dentre outras atribuições, determinar providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento contratual, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando as mesmas ao seu superior hierárquico.
- 23.3.** As decisões e providências que ultrapassem as competências dos Fiscais deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.
- 23.4.** A Administração, devidamente representada na forma legal, poderá rejeitar no todo ou em parte o objeto contratado, **sem ônus para a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso**, se executado em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, bem como em contrato e na proposta comercial.
- 23.5.** O fiscal técnico apresentará ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 23.6.** Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação e realização do objeto contratado.
- 23.7.** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a execução do objeto com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 23.8.** A empresa CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, sendo a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização contratual, mediante servidores designados para este fim.
- 23.9.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666/93.
- 23.10.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.
- 23.11.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do objeto, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 23.12.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução do objeto deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 23.13.** O representante do CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 23.14.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato
- 23.15.** A execução físico-financeira dar-se de forma **PARCELADA** para cada lote, durante a vigência contratual conforme a emissão das ordens de fornecimento.
- 24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 24.1.** A licitante vencedora do certame responderá administrativamente pela qualidade e eficiência da execução integral do contrato.
- 24.2.** A verificação, durante a realização do contrato, de quaisquer falhas que importem em prejuízo à Administração ou terceiros, serão consideradas como inexecução parcial do contrato.
- 24.3.** Será a empresa responsabilizada administrativamente por falhas ou erros na execução do contrato que vierem a acarretar prejuízos ao Município de Érico Cardoso/BA, sem exclusão da responsabilidade criminal e civil por danos morais ou físicos a terceiros, nos termos da Lei.
- 24.4.** Com fundamento nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666/1993, a Contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as sanções estabelecidas na minuta de contrato.
- 24.5.** As demais previsões de sanções seguirão o que esta estabelecido no item 25 do Termo de Referência deste processo licitatório.



25. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 25.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 25.2.** A impugnação poderá ser encaminhada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes.ec@gmail.com ou por petição dirigida ou protocolada no endereço do setor de licitações desta Prefeitura, devendo ser recebida até o término do horário de funcionamento do setor de licitações (segunda à sexta-feira - 12 horas).
- 25.3.** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 25.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 25.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 25.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 25.7.** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 26.1.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.
- 26.2.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 26.3.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 26.4.** A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração Municipal revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-lo por ilegalidade de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 26.5.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 26.6.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 26.7.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 26.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 26.9.** O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato.
- 26.10.** O Contratado obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações ora assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.
- 26.11.** O Contrato não poderá ser objeto de subcontratação, cessão ou transferência, no todo ou em parte.
- 26.12.** Na interpretação das disposições do Contrato e integração das omissões, desde que compatíveis com os preceitos de Direito Público, aplicar-se-ão, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições do Direito Privado.
- 26.13.** O Contratado responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na execução do fornecimento do objeto contratado, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior, sem que haja culpa do Contratado, apurados na forma da legislação vigente, quando comunicado ao Contratante no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou ordem expressa e escrita do Contratante.
- 26.14.** O Contratante providenciará a publicação resumida do Contrato e seus aditamentos, na imprensa oficial, conforme Parágrafo Único do Artigo 61 da Lei Federal 8.666/1993.
- 26.15.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 26.16.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos http://www.ericocardoso.ba.gov.br/diario_oficial e www.licitacoes-e.com.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço do setor de licitações, nos dias úteis, no horário de expediente, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 26.17.** A duração do Contrato ficará adstrita à vigência do respectivo crédito orçamentário, salvo se prorrogável por igual período, na forma do art. 57 da lei 8.666, de 23 de junho de 1993, com as alterações posteriores, que alcançará dotação
- 26.18.** do exercício subsequente, dada continuidade do fornecimento;
- 26.19.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:



PREFEITURA DE
ÉRICO CARDOSO

Unidos pelo progresso da nossa Água Quente

Anexo I - Modelo da Proposta;

Anexo II - Termo de

Referência

Anexo III - Modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo IV - Modelo de declaração de desimpedimento de licitar

Anexo V - Modelo de declaração formal de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho na observância das vedações estabelecidas no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal; Anexo

VI - Declaração ME ou EPP

Anexo VII - Minuta da Ata de Registro De

Preços Anexo VIII - Minuta do contrato.

Anexo IX - Declaração de pleno conhecimento das condições necessárias para a entrega dos bens

Érico Cardoso, Estado da Bahia, em 28 de dezembro de 2023.

RENAN FELIX DOS SANTOS

Pregoeiro Oficial

Decreto 050/2021



ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGAO ELETRÔNICO 036/2023.
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023.

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda das Casas dos Estudantes de Érico Cardoso em Salvador/BA e Vitória da Conquista/BA, ação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, destinados a suprir as demandas do município de Érico Cardoso.

<i>Dados a constar na proposta</i>	
Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
Telefone/fax	
E-mail	
Banco/Agencia/Conta Corrente	
Cidade	
Nome do representante legal	
Endereço residencial do representante Legal	
Identidade do Representante Legal	
CPF do Representante Legal	
Telefones (Fixo e celular) do representante Legal	

Tendo examinado minuciosamente as normas específicas do Pregão Eletrônico n.º 036/2023, e após termos tomado conhecimento de todas as condições estabelecidas, formulamos a seguinte proposta:

LOTE 00						
ITEM	PRODUTO	UND	QTDE	MARCA	PREÇO	TOTAL
VALOR DOLOTE 00						

- Nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com impostos, transporte, descarregamento, seguros, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.
- Os bens, objeto do Termo de Referência e do Termo de Contrato, deverão ser entregues em **até 02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela **CONTRATANTE**.
- Declaramos conhecer a legislação de regência desta licitação e que o objeto será fornecido de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos.
- Declaramos, também, que nenhum direito à indenização ou a reembolso de quaisquer despesas nos será devido, caso a nossa proposta não seja aceita, seja qual for o motivo.
- Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data estabelecida para a sua apresentação.

Local e Data.

(assinatura)
RAZÃO
SOCIAL CNPJ
Nome do Representante Legal



ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto: **Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda das Casas dos Estudantes de Érico Cardoso em Salvador/BA e Vitória da Conquista/BA, ação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, destinados a suprir as demandas do município de Érico Cardoso, deste município de Érico Cardoso – Bahia, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Termo de Referência.**

1.2. Atendendo ao diploma legal, art. 14, da Lei Federal nº 8.666/93, a qual determina que nenhuma compra será feita sem a adequada caracterização de seu objeto e indicação dos recursos orçamentários para seu pagamento, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade de quem lhe tiver dado causa.

1.3. Detalhamento do objeto:

Lote 01 – Gêneros Alimentícios (Hortifrúti) Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
01	Abacaxi: madura sem machucado, produto de primeira qualidade, do tipo Perola ou Havaí.	Kg	150
02	Abóbora Italiana: madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120
03	Abóbora Japonesa: madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120
04	Alface: especificação técnica: pés de alface com folhas tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos (alface) deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos.	Pacote	240
05	Alho: produto com dentes grandes, sem sinais de apodrecimento, firmes, de coloração uniforme, casca lisa, fina e sem excesso de sujidades.	Kg	60
06	Banana Prata: sãs inteiras, limpas, cor, odor e sabor característicos sem danos profundo, amassado, podridão, queimado de sol, lesão ou mancha em área superior a 1,5 cm ² .	Kg	450



07	Batata Doce: branca/roxa, produto de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	450
08	Batata Inglesa: batatas inglesas frescas e sãs, inteiras, firmes, lavadas, escovadas, com coloração uniforme, com aroma, cor, sabor típicos e livres de umidade externa anormal. Não deve apresentar podridão úmida ou seca, coração negro, brotos com mais de 1 mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície, nem dano profundo.	Kg	450
09	Berinjela: produto sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	100
10	Beterraba: beterraba (sem mofo): com características organolépticas (cor, aroma, textura e aparência) preservadas. Entregar de acordo com a necessidade e embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	Kg	250
11	Cebola Branca: cebola branca, unidades de tamanho grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimento.	Kg	120
12	Cenoura: cenoura vermelha, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade anormal, não poderão apresentar podridão mole nem seca deformações, estar murchas raladas ou quebradas ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças, dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ombro verde ou arroxeadado em área maior que 10% da superfície embalagem comum de mercado.	Kg	250
13	Cheiro Verde: cebolinha: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes). Coentro: de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300
14	Chuchu: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho embalado.	Kg	250
15	Coentro Verde: produto de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300
16	Goiaba Vermelha: produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	150



17	Inhame: produto de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	150
18	Laranja Pêra: produto de primeira qualidade, madura, sem machucado.	Kg	150
19	Limão Tahiti: produto de primeira qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80
20	Maçã Nacional: maçã nacional, frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor odor e sabor característico, peso entre 80 g e 110 g, não devem apresentar podridão, manchas tipo cortiça na polpa, dano profundo, queimadura de sol na área maior que 10%, defeitos provocados por pragas ou doenças e no devem estar passadas.	Kg	150
21	Mamão Papaia: mamão com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400 g, no grau máximo de evolução no tamanho.	Unid.	150
22	Mandioca: descascada e lavada, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Não deverão apresentar podridão, rachadura, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, escurecimento variando de marrom cinza tendendo a preto, dano mecânico grave.	Kg	150
23	Manga: manga graúda, produto de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150
24	Maracujá: produto de primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150
25	Maxixe Verde: produto com sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.	Kg	120
26	Melancia: melancia redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150
27	Pepino Verde: o produto deve estar de acordo com a NTA 14, deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica, deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem.	Kg	150
28	Pimentão Verde: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	60



29	Polpa de Fruta Abacaxi: polpa de fruta, sabor abacaxi, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
30	Polpa de Fruta Acerola: polpa de fruta, sabor de acerola, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
31	Polpa de Fruta Caju: polpa de fruta, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
32	Polpa de Fruta Goiaba: polpa de fruta, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
33	Polpa de Fruta Limão: polpa de fruta, sabor limão, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
34	Polpa de Fruta Manga: polpa de fruta, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
35	Polpa de Fruta Maracujá: polpa de fruta, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100



36	Polpa de Fruta Melancia: polpa de fruta, sabor melancia, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
37	Polpa de Fruta Umbu: polpa de fruta, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
38	Polpa de Frutas Tamarindo: polpa de fruta, sabor tamarindo, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente.	Unid.	100
39	Quiabo Verde: quiabo liso, produto de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Kg	150
40	Repolho Verde: produto de tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	Kg	150
41	Tomate: tomate tipo maçã, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	200

Lote 02 – Gêneros Alimentícios (Açougue e congêneres) Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total



1.	Almôndega de Frango: as almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da ANVISA/MS. Obs.: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto). Acondicionadas em embalagens de 500 g.	Unid.	180
2.	Apresentado: fatiado, produto com ausência de tiras de gordura, feito com 100% de carne suína, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g, apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	60
3.	Bacon Defumado: bacon de origem suína, inspecionado pelo SIF/DIPOA. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	60
4.	Carne Bovina (variada): carne bovina fresca, de segunda qualidade, tipo Acém, Capa de Contrafilé, Paleta Grossa e Fina, Cabeça de Lombo, Maminha, Costela, Músculo, Fraldinha e Ponta de Agulha. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura.	Kg	200
5.	Carne de Sol Bovina Salgada: carne "curada", seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	200



6.	Carne Suína: carne de boa qualidade e boas condições para consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	300
7.	Coxa e Sobre Coxa de Frango: produto de boa qualidade, apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300
8.	Fígado de Boi: apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Limpo de pelancas com no máximo 5% de gordura, igualmente distribuída. Embalado em saco plástico, acondicionada com a especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e contendo dados do fabricante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Kg	300
9.	Filé de Frango Sem Osso: apresentar-se congelado em fatias, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	150



10.	Frango Congelado Inteiro: frango inteiro congelado, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou mancha esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, com variação de 1 kg a 2,5 kg.	Kg	300
11.	Linguiça Defumada: linguiça calabresa defumada, obtida a partir de carne suína selecionada, combinada com condimentos e temperos especiais. Produzida com controle rigoroso de qualidade. Acondicionado em embalagem contendo 1 kg	Kg	50
12.	Moela de Frango (Miúdos): miúdo de aves, congelado. Aspecto próprio do produto, não amolecida e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº. 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPO/SDA nº. 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº. 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e mais normas e legislações sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	150
13.	Mortadela (Bisnaga): produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais, embalado em uma bisnaga de 1 kg . Na embalagem deverá indicar as seguintes informações: SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Bisnaga	80



14.	Peixe: produto de boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras, tipo (Garoupa, surubim, Cavala, Dourado). Congelado por processo rápido e conservado a temperatura adequada para congelamento (6 graus), não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em saco plástico com indicação de peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300
15.	Salsicha: salsicha tipo Viena, não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300
16.	Sardinha: sardinha, peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalada em lata recravada e esterilizada, contendo aproximadamente 135 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Unid.	250

Lote 03 – Gêneros Alimentícios (Mercado em geral) Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
1.	Achocolatado em Pó: achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou polipropileno, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120
2.	Açúcar Cristal: açúcar refinado branco, embalagem resistente, com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 5 kg. (Considerar os kg em pacotes).	Pacote	440



3.	Arroz Tipo 1 Agulhinha: arroz tipo 1 agulhinha, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 kg , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	600
4.	Café Torrado e Moído: café torrado e moído, produto de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, acondicionado em pacote de 250 g . Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega.	Pacote	600
5.	Canjica de Milho Branca: canjica branca tipo I, acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 gramas . As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120
6.	Colorau: colorau caseiro, acondicionado em embalagens de 1 kg , produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas e validade impressa na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Kg	60
7.	Erva Doce: semente de erva doce, produto de primeira qualidade, sem impureza. Acondicionado em embalagem contendo aproximadamente 40 g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60
8.	Extrato de Tomate: extrato de tomate simples e concentrado, embalado em latas ou Tetra Pak, com peso líquido de aproximadamente 1 kg . Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da entrega.	Unid.	240
9.	Farinha de Mandioca: farinha de mandioca, acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg , isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	Kg	240
10.	Farinha de Trigo Especial: farinha de trigo especial, branco, sem fermento, produto de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	240



11.	Feijão Carioca: feijão carioca Tipo 01, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	600
12.	Fermento em Pó: fermento em pó para bolo, acondicionado em embalagem de 250 g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60
13.	Floco de Milho Açucarados: produto elaborado a base de milho, açúcar, sal, extrato de malte e chocolate. O produto enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 400 g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	300
14.	Fubá de Milho Fino: fubá amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	150
15.	Macarrão Tipo Espaguete: macarrão com ovos tipo espaguete, deve ser composto de filamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240
16.	Macarrão tipo Parafuso: macarrão com ovos tipo parafuso, de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão: “Contém glúten”. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240



17.	Margarina Vegetal: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura – SIF.	Unid.	240
18.	Milho de Pipoca: milho para pipoca, selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalado em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 g. Validade mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	150
19.	Milho Verde em Conserva: milho verde em conserva, acondicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata com aproximadamente 170 g, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	200
20.	Mistura Para Bolo Vários Sabores: mistura para bolo, acondicionado em pacote de 400 g. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato, ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80, espessante goma guar. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Pacote	150



21.	Molho de Tomate: molho de tomate, podendo ser refogado ou não, embalado em sacos atóxicos (bags plásticos), baldes plásticos ou embalagens tipo cartonada longa vida, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo aproximadamente de 02 a 06 kg. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanun Lycopersicum. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVI SA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 da ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 266/03 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS.	Unid.	200
22.	Óleo de Girassol: óleo de girassol, rico em ômega 6 e com Vitamina E. Acondicionado em embalagem de 900 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60
23.	Óleo de Soja: óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900 ml , especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Unid.	150
24.	Ovos Branco Extra: ovos de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, acondicionados em cartela própria para comercialização.	Dúzia	450
25.	Proteína Texturizada de Soja: proteína texturizada de soja, fardo c/ embalagem primária de polietileno leitoso de 1 kg. As uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Kg	30
26.	Sal refinado: sal de cozinha refinado iodado com antiulectante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Kg	50
27.	Tempero Alho e Sal: tempero completo, com alho e sem pimenta. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g.	Unid.	100



28.	Tempero Completo: tempero completo concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100
29.	Vinagre de Vinho: vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC contendo aproximadamente 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100

Lote 04 – Gêneros Alimentícios (Laticínios, panificação e congêneres) Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
1.	Biscoito Salgado Cream Cracker: acondicionado em embalagem contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220
2.	Biscoito Doce Tipo Maria: acondicionado em embalagem de 400 g, com informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220
3.	Leite em pó (Sem açúcar): leite em pó integral, sem açúcar, instantâneo enriquecido com vitaminas A e D. Acondicionado em embalagem plástica contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Pacote	240



4.	<p>Leite Pasteurizado Tipo C: leite pasteurizado, produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite, deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 litro. Validade mínima de 3 (três) a 5 (cinco) dias no ato da entrega.</p>	Unid.	500
5.	<p>Maionese: emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, De acordo com a RDC nº 276/2005. Acondicionada em embalagem contendo 500 g. Validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.</p>	Unid.	80
6.	<p>Pão de Leite: pão tipo de leite: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico acondicionado em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeitas condições de higiene. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Pão com aproximadamente 50 g cada unidade.</p>	Kg	300
7.	<p>Pão Francês: pão com aproximadamente 50 g cada unidade, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Feito no dia da entrega/validade mínima de 5 dias a contar da entrega.</p>	Kg	300
8.	<p>Queijo Mussarela: queijo mussarela fatiado, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g.</p>	Kg	150



Lote 05 – Gêneros Alimentícios (Hortifrúti) Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
01	Abacaxi: madura sem machucado, produto de primeira qualidade, do tipo Perola ou Havaí.	Kg	150
02	Abóbora Italiana: madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120
03	Abóbora Japonesa: madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120
04	Alface: especificação técnica: pés de alface com folhas tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos (alface) deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos.	Pacote	240
05	Alho: produto com dentes grandes, sem sinais de apodrecimento, firmes, de coloração uniforme, casca lisa, fina e sem excesso de sujidades.	Kg	60
06	Banana Prata: sãs inteiras, limpas, cor, odor e sabor característicos sem danos profundo, amassado, podridão, queimado de sol, lesão ou mancha em área superior a 1,5 cm ² .	Kg	450
07	Batata Doce: branca/roxa, produto de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	450
08	Batata Inglesa: batatas inglesas frescas e sãs, inteiras, firmes, lavadas, escovadas, com coloração uniforme, com aroma, cor, sabor típicos e livres de umidade externa anormal. Não deve apresentar podridão úmida ou seca, coração negro, brotos com mais de 1 mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície, nem dano profundo.	Kg	450
09	Berinjela: produto sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	100
10	Beterraba: beterraba (sem mofo): com características organolépticas (cor, aroma, textura e aparência) preservadas. Entregar de acordo com a necessidade e embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	Kg	250
11	Cebola Branca: cebola branca, unidades de tamanho grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimento.	Kg	120



12	Cenoura: cenoura vermelha, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade anormal, não poderão apresentar podridão mole nem seca deformações, estar murchas raladas ou quebradas ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças, dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ombro verde ou arroxeadado em área maior que 10% da superfície embalagem comum de mercado.	Kg	250
13	Cheiro Verde: cebolinha: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes). Coentro: de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300
14	Chuchu: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho embalado.	Kg	250
15	Coentro Verde: produto de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300
16	Goiaba Vermelha: produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	150
17	Inhame: produto de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	150
18	Laranja Pêra: produto de primeira qualidade, madura, sem machucado.	Kg	150
19	Limão Tahiti: produto de primeira qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80
20	Maçã Nacional: maçã nacional, frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor odor e sabor característico, peso entre 80 g e 110 g, não devem apresentar podridão, manchas tipo cortiça na polpa, dano profundo, queimadura de sol na área maior que 10%, defeitos provocados por pragas ou doenças e no devem estar passadas.	Kg	150
21	Mamão Papaia: mamão com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400 g, no grau máximo de evolução no tamanho.	Unid.	150



22	Mandioca: descascada e lavada, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Não deverão apresentar podridão, rachadura, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, escurecimento variando de marrom cinza tendendo a preto, dano mecânico grave.	Kg	150
23	Manga: manga graúda, produto de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150
24	Maracujá: produto de primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150
25	Maxixe Verde: produto com sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.	Kg	120
26	Melancia: melancia redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150
27	Pepino Verde: o produto deve estar de acordo com a NTA 14, deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica, deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem.	Kg	150
28	Pimentão Verde: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	60
29	Polpa de Fruta Abacaxi: polpa de fruta, sabor abacaxi, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
30	Polpa de Fruta Acerola: polpa de fruta, sabor de acerola, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100



31	Polpa de Fruta Caju: polpa de fruta, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
32	Polpa de Fruta Goiaba: polpa de fruta, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
33	Polpa de Fruta Limão: polpa de fruta, sabor limão, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
34	Polpa de Fruta Manga: polpa de fruta, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
35	Polpa de Fruta Maracujá: polpa de fruta, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
36	Polpa de Fruta Melancia: polpa de fruta, sabor melancia, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100
37	Polpa de Fruta Umbu: polpa de fruta, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100



38	Polpa de Frutas Tamarindo: polpa de fruta, sabor tamarindo, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente.	Unid.	100
39	Quiabo Verde: quiabo liso, produto de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Kg	150
40	Repolho Verde: produto de tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	Kg	150
41	Tomate: tomate tipo maçã, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	200

Lote 06 – Gêneros Alimentícios (Açougue e congêneres) Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
1.	Almôndega de Frango: as almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da ANVISA/MS. Obs.: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto). Acondicionadas em embalagens de 500 g.	Unid.	180
2.	Apresentado: fatiado, produto com ausência de tiras de gordura, feito com 100% de carne suína, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g, apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	60



3.	Bacon Defumado: bacon de origem suína, inspecionado pelo SIF/DIPOA. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	60
4.	Carne Bovina (variada): carne bovina fresca, de segunda qualidade, tipo Acém, Capa de Contrafilé, Paleta Grossa e Fina, Cabeça de Lombo, Maminha, Costela, Músculo, Fraldinha e Ponta de Agulha. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura.	Kg	200
5.	Carne de Sol Bovina Salgada: carne “curada”, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	200
6.	Carne Suína: carne de boa qualidade e boas condições para consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	300
7.	Coxa e Sobre Coxa de Frango: produto de boa qualidade, apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300



8.	Fígado de Boi: apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Limpo de pelancas com no máximo 5% de gordura, igualmente distribuída. Embalado em saco plástico, acondicionada com a especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e contendo dados do fabricante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Kg	300
9.	Filé de Frango Sem Osso: apresentar-se congelado em fatias, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	150
10.	Frango Congelado Inteiro: frango inteiro congelado, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou mancha esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, com variação de 1 kg a 2,5 kg.	Kg	300
11.	Linguiça Defumada: linguiça calabresa defumada, obtida a partir de carne suína selecionada, combinada com condimentos e temperos especiais. Produzida com controle rigoroso de qualidade. Acondicionado em embalagem contendo 1 kg	Kg.	50



12.	<p>Moela de Frango (Miúdos): miúdo de aves, congelado. Aspecto próprio do produto, não amolecida e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº. 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPO/SDA nº. 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº. 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e mais normas e legislações sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	150
13.	<p>Mortadela (Bisnaga): produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais, embalado em uma bisnaga de 1 kg. Na embalagem deverá indicar as seguintes informações: SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	Bisnaga	80
14.	<p>Peixe: produto de boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras, tipo (Garoupa, surubim, Cavala, Dourado). Congelado por processo rápido e conservado a temperatura adequada para congelamento (6 graus), não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em saco plástico com indicação de peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	300
15.	<p>Salsicha: salsicha tipo Viena, não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	300



16.	Sardinha: sardinha, peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalada em lata recravada e esterilizada, contendo aproximadamente 135 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Unid.	250
-----	---	-------	-----

Lote 07 – Gêneros Alimentícios (Mercado em geral) Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia			
Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
1.	Achocolatado em Pó: achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou polipropileno, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120
2.	Açúcar Cristal: açúcar refinado branco, embalagem resistente, com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 5 kg. (Considerar os kg em pacotes).	Pacote	440
3.	Arroz Tipo 1 Agulhinha: arroz tipo 1 agulhinha, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	600
4.	Café Torrado e Moído: café torrado e moído, produto de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, acondicionado em pacote de 250 g. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega.	Pacote	600



5.	Canjica de Milho Branca: canjica branca tipo I, acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 gramas. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120
6.	Colorau: colorau caseiro, acondicionado em embalagens de 1 kg, produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas e validade impressa na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Kg	60
7.	Erva Doce: semente de erva doce, produto de primeira qualidade, sem impureza. Acondicionado em embalagem contendo aproximadamente 40 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60
8.	Extrato de Tomate: extrato de tomate simples e concentrado, embalado em latas ou Tetra Pak, com peso líquido de aproximadamente 1 kg. Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da entrega.	Unid.	240
9.	Farinha de Mandioca: farinha de mandioca, acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	Kg	240
10.	Farinha de Trigo Especial: farinha de trigo especial, branco, sem fermento, produto de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	240
11.	Feijão Carioca: feijão carioca Tipo 01, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	600
12.	Fermento em Pó: fermento em pó para bolo, acondicionado em embalagem de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60



13.	Floco de Milho Açucarados: produto elaborado a base de milho, açúcar, sal, extrato de malte e chocolate. O produto enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	300
14.	Fubá de Milho Fino: fubá amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	150
15.	Macarrão Tipo Espaguete: macarrão com ovos tipo espaguete, deve ser composto de filamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240
16.	Macarrão tipo Parafuso: macarrão com ovos tipo parafuso, de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão: “Contém glúten”. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240
17.	Margarina Vegetal: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans., podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura – SIF.	Unid.	240



18.	Milho de Pipoca: milho para pipoca, selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalado em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 g. Validade mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	150
19.	Milho Verde em Conserva: milho verde em conserva, acondicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata com aproximadamente 170 g, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	200
20.	Mistura Para Bolo Vários Sabores: mistura para bolo, acondicionado em pacote de 400 g. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato, ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80, espessante goma guar. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Pacote	150
21.	Molho de Tomate: molho de tomate, podendo ser refogado ou não, embalado em sacos atóxicos (bag's plásticos), baldes plásticos ou embalagens tipo cartonada longa vida, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo aproximadamente de 02 a 06 kg. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro Solanun Lycopersicum. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVI SA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 da ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 266/03 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS.	Unid.	200
22.	Óleo de Girassol: óleo de girassol, rico em ômega 6 e com Vitamina E. Acondicionado em embalagem de 900 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60
23.	Óleo de Soja: óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Unid.	150



24.	Ovos Branco Extra: ovos de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, acondicionados em cartela própria para comercialização.	Dúzia	450
25.	Proteína Texturizada de Soja: proteína texturizada de soja, fardo c/ embalagem primária de polietileno leitoso de 1 kg. As uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Kg	30
26.	Sal refinado: sal de cozinha refinado iodado com antiuementante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Kg	50
27.	Tempero Alho e Sal: tempero completo, com alho e sem pimenta. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g.	Unid.	100
28.	Tempero Completo: tempero completo concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100
29.	Vinagre de Vinho: vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC contendo aproximadamente 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100

**Lote 08 – Gêneros Alimentícios (Laticínios, panificação e congêneres)
Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia**

Item	Produto / Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Total
------	-------------------------	-------------------	------------------



1.	Biscoito Salgado Cream Cracker: acondicionado em embalagem contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220
2.	Biscoito Doce Tipo Maria: acondicionado em embalagem de 400 g, com informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220
3.	Leite em pó (Sem açúcar): leite em pó integral, sem açúcar, instantâneo enriquecido com vitaminas A e D. Acondicionado em embalagem plástica contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Pacote	240
4.	Leite Pasteurizado Tipo C: leite pasteurizado, produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite, deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 litro. Validade mínima de 3 (três) a 5 (cinco) dias no ato da entrega.	Unid.	500
5.	Maionese: emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, De acordo com a RDC nº 276/2005. Acondicionada em embalagem contendo 500 g. Validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	80
6.	Pão de Leite: pão tipo de leite: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico acondicionado em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeitas condições de higiene. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Pão com aproximadamente 50 g cada unidade.	Kg	300



7.	Pão Francês: pão com aproximadamente 50 g cada unidade , fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Feito no dia da entrega/validade mínima de 5 dias a contar da entrega.	Kg	300
8.	Queijo Mussarela: queijo mussarela fatiado , produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g.	Kg	150

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando os princípios basilares da Administração Pública, presentes no art. 37 da Constituição Federal de 1988, os quais condicionam o padrão que as organizações administrativas devem seguir, sendo eles: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, pois, coexiste indivisamente com o art. 3º da Lei Federal nº 8.666/1993, já que, tais princípios são fundamentais no processo licitatório, em especial a moralidade e isonomia.

2.2. Considerando as orientações firmadas pelos tribunais de controle externo e nos termos do art. 15, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, os produtos foram segregados em lotes, com o intuito de propagar a competitividade sem o possível prejuízo da economia de escala e da gestão do contrato e entregas. Desta forma, a Administração busca ampliar o número de interessados em participar do processo de licitação com a segregação dos produtos em lotes individuais.

2.3. Considerando os princípios basilares da Administração Pública, presentes no art. 37 da Constituição Federal de 1988, os quais condicionam o padrão que as organizações administrativas devem seguir, sendo eles: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, pois, coexiste indivisamente com o art. 3º da Lei Federal nº 8.666/1993, já que, tais princípios são fundamentais no processo licitatório, em especial a moralidade e isonomia. Considerando as orientações firmadas pelos tribunais de controle externo e nos termos do art. 15, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, os produtos foram segregados em lotes, com o intuito de propagar a competitividade sem o possível prejuízo da economia de escala e da gestão do contrato e entregas. Desta forma, a Administração busca ampliar o número de interessados em participar do processo de licitação com a segregação dos produtos em lotes individuais.

2.4. A abertura do procedimento licitatório se justifica pela necessidade de abastecer as



casas dos estudantes do município de Érico Cardoso, situadas na cidade de Vitória da Conquista e Salvador (capital), atendendo a população estudantil que utiliza deste serviço público com o fornecimento de gêneros alimentícios, uma vez que se faz indispensável para as condições de vivência e saúde humana.

2.5. Conforme localização geográfica, o município de Érico Cardoso está situado no sudoeste baiano, localizado a mais de 650km da Capital Salvador e a mais de 280km da Cidade de Vitória da Conquista – as duas maiores cidades do estado da Bahia, compostas por grandes centros urbanos e com maior número de oportunidades de estudos, a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, optou em fazer locação de casa de apoio de estudantes em cada uma dessas duas cidades, de forma a proporcionar oportunidade de estudo para alunos que não teriam condições de arcarem com custos de acomodações, bem como visa incentivar a busca pela mão de obra qualificada que futuramente poderá servir ao município, portanto, em virtude da falta de universidades na cidade ou localidade, a locação de uma residência foi a forma adotada para incentivar a busca por ensino de nível superior.

2.6. No entanto, por sermos um município formado por famílias pobres e que apesar do apoio da prefeitura em arcar com custos de moradia, não conseguiriam manter filhos estudando em grandes centros devido ao alto custo de alimentação, mais uma vez, a prefeitura optou em proporcionar três refeições básicas (café da manhã, almoço e janta) para os residentes de forma a dar mais apoio aos futuros profissionais do Município, o que não deixa de ser uma política de melhoria de vida não só dos futuros profissionais, mas dos familiares que serão contemplados com melhorias de vida proporcionadas pelo estudo.

2.7. É indispensável o adequado planejamento das contratações públicas, considerando a legislação pertinente, a Lei Federal nº 8.666/1993, a qual impõe que qualquer processo de aquisição pública pressupõe a correta definição da estratégia de suprimento, alinhada com o planejamento estratégico do órgão, tomando como base a previsão de consumo e utilização provável, possibilitando a gestão consciente dos recursos disponíveis e o afastamento dos riscos, mediante a elaboração ponderada do processo licitatório.

2.8. Desta forma, justifica-se a aquisição dos itens deste termo referencial, com a finalidade de atender as demandas desta municipalidade durante o exercício do ano de 2024, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento. Assim, é de fundamental importância o cumprimento e observação de seu inteiro teor.

3. OBJETIVO E BENEFÍCIOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objetivo estratégico com a contratação é prover gêneros alimentícios para a preparação de alimentação para a população estudantil hospedada na casa dos estudantes do município de Érico Cardoso, situada na cidade de Vitória da Conquista e Salvador (capital), sendo necessário para manter as condições básicas de vivência, garantir melhor rendimento e alimentação saudável aos alunos hospedados, bem como partindo do princípio da economia no transporte de alimentos até as referidas residências.



4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. Para elaboração deste documento, foram observados às seguintes normas de regência:

- 4.1.1. Lei Federal nº 8.666/1993: Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- 4.1.2. Lei Federal nº 10.520/2002: Institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- 4.1.3. Lei Federal nº 12.846/2013: Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;
- 4.1.4. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e nº 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e nº 9.841, de 5 de outubro de 1999;
- 4.1.5. Decreto nº 5.450/2005: Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- 4.1.6. Nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520/2002, a natureza dos bens a serem adquiridos é considerada comum;
- 4.1.7. Demais legislações correlatas, aplicando-se subsidiariamente, no que couber.

5. DO PRAZO PARA ENTREGA DOS BENS

5.1. Os bens, objeto deste Termo de Referência e do Termo de Contrato, deverão ser entregues em **até 02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE.

6. ESTIMATIVA DE PREÇOS

6.1. O custo estimado para contratação do objeto deste documento é de **R\$ 479.507,80 (Quatrocentos e Setenta e Nove Mil e Quinhentos e Sete Reais e Oitenta Centavos)**, conforme média de preços obtida em pesquisa de preços de mercado. Abaixo segue tabela consolidada com os itens, quantitativos e preços levantados na pesquisa de preços:

Lote 01 – Gêneros Alimentícios (Hortifrúti) Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia					
Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total



01	Abacaxi: madura sem machucado, produto de primeira qualidade, do tipo Perola ou Havai.	Kg	150	R\$ 9,65	R\$ 1.447,50
02	Abóbora Italiana: madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
03	Abóbora Japonesa: madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120	R\$ 7,60	R\$ 912,00
04	Alface: especificação técnica: pés de alface com folhas tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos (alface) deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos.	Pacote	240	R\$ 4,55	R\$ 1.092,00
05	Alho: produto com dentes grandes, sem sinais de apodrecimento, firmes, de coloração uniforme, casca lisa, fina e sem excesso de sujidades.	Kg	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00
06	Banana Prata: sãs inteiras, limpas, cor, odor e sabor característicos sem danos profundo, amassado, podridão, queimado de sol, lesão ou mancha em área superior a 1,5 cm ² .	Kg	450	R\$ 8,98	R\$ 4.041,00
07	Batata Doce: branca/roxa, produto de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	450	R\$ 6,50	R\$ 2.925,00
08	Batata Inglesa: batatas inglesas frescas e sãs, inteiras, firmes, lavadas, escovadas, com coloração uniforme, com aroma, cor, sabor típicos e livres de umidade externa anormal. Não deve apresentar podridão úmida ou seca, coração negro, brotos com mais de 1 mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície, nem dano profundo.	Kg	450	R\$ 7,80	R\$ 3.510,00
09	Berinjela: produto sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	100	R\$ 6,94	R\$ 694,00
10	Beterraba: beterraba (sem mofo): com características organolépticas (cor, aroma, textura e aparência) preservadas. Entregar de acordo com a necessidade e embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	Kg	250	R\$ 7,85	R\$ 1.962,50
11	Cebola Branca: cebola branca, unidades de tamanho grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimento.	Kg	120	R\$ 7,45	R\$ 894,00



12	Cenoura: cenoura vermelha, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade anormal, não poderão apresentar podridão mole nem seca deformações, estar murchas raladas ou quebradas ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças, dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ombro verde ou arroxeadado em área maior que 10% da superfície embalagem comum de mercado.	Kg	250	R\$ 7,98	R\$ 1.995,00
13	Cheiro Verde: cebolinha: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes). Coentro: de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300	R\$ 3,80	R\$ 1.140,00
14	Chuchu: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho embalado.	Kg	250	R\$ 7,18	R\$ 1.795,00
15	Coentro Verde: produto de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
16	Goiaba Vermelha: produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	150	R\$ 6,69	R\$ 1.003,50
17	Inhame: produto de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	150	R\$ 9,00	R\$ 1.350,00
18	Laranja Pêra: produto de primeira qualidade, madura, sem machucado.	Kg	150	R\$ 5,15	R\$ 772,50
19	Limão Tahiti: produto de primeira qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80	R\$ 6,50	R\$ 520,00



20	Maçã Nacional: maçã nacional, frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor odor e sabor característico, peso entre 80 g e 110 g, não devem apresentar podridão, manchas tipo cortiça na polpa, dano profundo, queimadura de sol na área maior que 10%, defeitos provocados por pragas ou doenças e no devem estar passadas.	Kg	150	R\$ 12,50	R\$ 1.875,00
21	Mamão Papaia: mamão com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400 g, no grau máximo de evolução no tamanho.	Unid.	150	R\$ 8,42	R\$ 1.263,00
22	Mandioca: descascada e lavada, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Não deverão apresentar podridão, rachadura, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, escurecimento variando de marrom cinza tendendo a preto, dano mecânico grave.	Kg	150	R\$ 9,68	R\$ 1.452,00
23	Manga: manga graúda, produto de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150	R\$ 6,80	R\$ 1.020,00
24	Maracujá: produto de primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	R\$ 9,01	R\$ 1.351,50
25	Maxixe Verde: produto com sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.	Kg	120	R\$ 8,49	R\$ 1.018,80
26	Melancia: melancia redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150	R\$ 6,35	R\$ 952,50
27	Pepino Verde: o produto deve estar de acordo com a NTA 14, deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica, deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem.	Kg	150	R\$ 5,85	R\$ 877,50
28	Pimentão Verde: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	60	R\$ 6,35	R\$ 381,00



29	Polpa de Fruta Abacaxi: polpa de fruta, sabor abacaxi, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 14,76	R\$ 1.476,00
30	Polpa de Fruta Acerola: polpa de fruta, sabor de acerola, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,25	R\$ 1.325,00
31	Polpa de Fruta Caju: polpa de fruta, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,00	R\$ 1.300,00
32	Polpa de Fruta Goiaba: polpa de fruta, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 12,95	R\$ 1.295,00
33	Polpa de Fruta Limão: polpa de fruta, sabor limão, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 14,00	R\$ 1.400,00
34	Polpa de Fruta Manga: polpa de fruta, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,65	R\$ 1.365,00
35	Polpa de Fruta Maracujá: polpa de fruta, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,80	R\$ 1.380,00



36	Polpa de Fruta Melancia: polpa de fruta, sabor melancia, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 14,00	R\$ 1.400,00
37	Polpa de Fruta Umbu: polpa de fruta, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 12,41	R\$ 1.241,00
38	Polpa de Frutas Tamarindo: polpa de fruta, sabor tamarindo, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,10	R\$ 1.310,00
39	Quiabo Verde: quiabo liso, produto de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Kg	150	R\$ 8,95	R\$ 1.342,50
40	Repolho Verde: produto de tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	Kg	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
41	Tomate: tomate tipo maçã, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	200	R\$ 9,75	R\$ 1.950,00
VALOR TOTAL – R\$ 58.789,80					

**Lote 02 – Gêneros Alimentícios (Açougue e congêneres)
Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia**

Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
------	-------------------------	--------------------	-------------------	------------	-------------



1.	Almôndega de Frango: as almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da ANVISA/MS. Obs.: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto). Acondicionadas em embalagens de 500 g.	Unid.	180	R\$ 30,44	R\$ 5.479,20
2.	Apresentado: fatiado, produto com ausência de tiras de gordura, feito com 100% de carne suína, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g, apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	60	R\$ 24,90	R\$ 1.494,00
3.	Bacon Defumado: bacon de origem suína, inspecionado pelo SIF/DIPOA. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	60	R\$ 32,97	R\$ 1.978,20
4.	Carne Bovina (variada): carne bovina fresca, de segunda qualidade, tipo Acém, Capa de Contrafilé, Paleta Grossa e Fina, Cabeça de Lombo, Maminha, Costela, Músculo, Fraldinha e Ponta de Agulha. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura.	Kg	200	R\$ 35,30	R\$ 7.060,00
5.	Carne de Sol Bovina Salgada: carne "curada", seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	200	R\$ 39,16	R\$ 7.832,00



6.	<p>Carne Suína: carne de boa qualidade e boas condições para consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.</p>	Kg	300	R\$ 27,50	R\$ 8.250,00
7.	<p>Coxa e Sobre Coxa de Frango: produto de boa qualidade, apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	300	R\$ 17,55	R\$ 5.265,00
8.	<p>Fígado de Boi: apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Limpo de pelancas com no máximo 5% de gordura, igualmente distribuída. Embalado em saco plástico, acondicionada com a especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e contendo dados do fabricante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	Kg	300	R\$ 23,45	R\$ 7.035,00
9.	<p>Filé de Frango Sem Osso: apresentar-se congelado em fatias, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	150	R\$ 22,84	R\$ 3.426,00



10.	Frango Congelado Inteiro: frango inteiro congelado, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou mancha esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, com variação de 1 kg a 2,5 kg.	Kg	300	R\$ 15,00	R\$ 4.500,00
11.	Linguiça Defumada: linguiça calabresa defumada, obtida a partir de carne suína selecionada, combinada com condimentos e temperos especiais. Produzida com controle rigoroso de qualidade. Acondicionado em embalagem contendo 1 kg	Kg	50	R\$ 30,37	R\$ 1.518,50
12.	Moela de Frango (Miúdos): miúdo de aves, congelado. Aspecto próprio do produto, não amolecida e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº. 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPO/SDA nº. 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº. 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e mais normas e legislações sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	150	R\$ 19,12	R\$ 2.868,00
13.	Mortadela (Bisnaga): produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais, embalado em uma bisnaga de 1 kg . Na embalagem deverá indicar as seguintes informações: SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Bisnaga	80	R\$ 18,25	R\$ 1.460,00



14.	Peixe: produto de boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras, tipo (Garoupa, surubim, Cavala, Dourado). Congelado por processo rápido e conservado a temperatura adequada para congelamento (6 graus), não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em saco plástico com indicação de peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300	R\$ 42,36	R\$ 12.708,00
15.	Salsicha: salsicha tipo Viena, não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300	R\$ 18,62	R\$ 5.586,00
16.	Sardinha: sardinha, peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalada em lata recravada e esterilizada, contendo aproximadamente 135 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Unid.	250	R\$ 12,30	R\$ 3.075,00
VALOR TOTAL – R\$ 79.534,90					

**Lote 03 – Gêneros Alimentícios (Mercado em geral)
Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia**

Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
1.	Achocolatado em Pó: achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou polipropileno, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120	R\$ 23,27	R\$ 2.792,40



2.	Açúcar Cristal: açúcar refinado branco, embalagem resistente, com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 5 kg. (Considerar os kg em pacotes).	Pacote	440	R\$ 20,00	R\$ 8.800,00
3.	Arroz Tipo 1 Agulhinha: arroz tipo 1 agulhinha, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 kg , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	600	R\$ 21,45	R\$ 12.870,00
4.	Café Torrado e Moído: café torrado e moído, produto de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, acondicionado em pacote de 250 g. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega.	Pacote	600	R\$ 9,88	R\$ 5.928,00
5.	Canjica de Milho Branca: canjica branca tipo I, acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 gramas. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120	R\$ 7,94	R\$ 952,80
6.	Colorau: colorau caseiro, acondicionado em embalagens de 1 kg , produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas e validade impressa na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Kg	60	R\$ 15,50	R\$ 930,00
7.	Erva Doce: semente de erva doce, produto de primeira qualidade, sem impureza. Acondicionado em embalagem contendo aproximadamente 40 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60	R\$ 7,01	R\$ 420,60
8.	Extrato de Tomate: extrato de tomate simples e concentrado, embalado em latas ou Tetra Pak, com peso líquido de aproximadamente 1 kg. Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da entrega.	Unid.	240	R\$ 10,46	R\$ 2.510,40



9.	Farinha de Mandioca: farinha de mandioca, acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	Kg	240	R\$ 8,59	R\$ 2.061,60
10.	Farinha de Trigo Especial: farinha de trigo especial, branco, sem fermento, produto de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	240	R\$ 9,19	R\$ 2.205,60
11.	Feijão Carioca: feijão carioca Tipo 01, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	600	R\$ 9,44	R\$ 5.664,00
12.	Fermento em Pó: fermento em pó para bolo, acondicionado em embalagem de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60	R\$ 11,23	R\$ 673,80
13.	Floco de Milho Açucarados: produto elaborado a base de milho, açúcar, sal, extrato de malte e chocolate. O produto enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	300	R\$ 5,00	R\$ 1.500,00
14.	Fubá de Milho Fino: fubá amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	150	R\$ 5,85	R\$ 877,50



15.	Macarrão Tipo Espaguete: macarrão com ovos tipo espaguete, deve ser composto de filamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240	R\$ 7,67	R\$ 1.840,80
16.	Macarrão tipo Parafuso: macarrão com ovos tipo parafuso, de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão: "Contém glúten". Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240	R\$ 7,75	R\$ 1.860,00
17.	Margarina Vegetal: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura – SIF.	Unid.	240	R\$ 8,33	R\$ 1.999,20
18.	Milho de Pipoca: milho para pipoca, selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalado em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 g. Validade mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	150	R\$ 6,49	R\$ 973,50
19.	Milho Verde em Conserva: milho verde em conserva, acondicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata com aproximadamente 170 g, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	200	R\$ 5,60	R\$ 1.120,00



20.	Mistura Para Bolo Vários Sabores: mistura para bolo, acondicionado em pacote de 400 g. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato, ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80, espessante goma guar. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Pacote	150	R\$ 8,32	R\$ 1.248,00
21.	Molho de Tomate: molho de tomate, podendo ser refogado ou não, embalado em sacos atóxicos (bag's plásticos), baldes plásticos ou embalagens tipo cartonada longa vida, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo aproximadamente de 02 a 06 kg. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro Solanun Lycopersicum. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVI SA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 da ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 266/03 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS.	Unid.	200	R\$ 15,94	R\$ 3.188,00
22.	Óleo de Girassol: óleo de girassol, rico em ômega 6 e com Vitamina E. Acondicionado em embalagem de 900 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60	R\$ 12,65	R\$ 759,00
23.	Óleo de Soja: óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Unid.	150	R\$ 13,18	R\$ 1.977,00
24.	Ovos Branco Extra: ovos de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, acondicionados em cartela própria para comercialização.	Dúzia	450	R\$ 11,00	R\$ 4.950,00
25.	Proteína Texturizada de Soja: proteína texturizada de soja, fardo c/ embalagem primária de polietileno leitoso de 1 kg. As uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Kg	30	R\$ 7,86	R\$ 235,80



26.	Sal refinado: sal de cozinha refinado iodado com anti-umectante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Kg	50	R\$ 2,65	R\$ 132,50
27.	Tempero Alho e Sal: tempero completo, com alho e sem pimenta. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g.	Unid.	100	R\$ 5,30	R\$ 530,00
28.	Tempero Completo: tempero completo concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100	R\$ 6,50	R\$ 650,00
29.	Vinagre de Vinho: vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC contendo aproximadamente 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100	R\$ 5,91	R\$ 591,00
VALOR TOTAL – R\$ 70.241,50					

Lote 04 – Gêneros Alimentícios (Laticínios, panificação e congêneres)

Casa dos Estudantes em Salvador - Bahia

Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
1.	Biscoito Salgado Cream Cracker: acondicionado em embalagem contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220	R\$ 7,45	R\$ 1.639,00



2.	Biscoito Doce Tipo Maria: acondicionado em embalagem de 400 g , com informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220	R\$ 6,75	R\$ 1.485,00
3.	Leite em pó (Sem açúcar): leite em pó integral, sem açúcar, instantâneo enriquecido com vitaminas A e D. Acondicionado em embalagem plástica contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Pacote	240	R\$ 23,45	R\$ 5.628,00
4.	Leite Pasteurizado Tipo C: leite pasteurizado, produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite, deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 litro. Validade mínima de 3 (três) a 5 (cinco) dias no ato da entrega.	Unid.	500	R\$ 6,75	R\$ 3.375,00
5.	Maionese: emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, De acordo com a RDC nº 276/2005. Acondicionada em embalagem contendo 500 g. Validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	80	R\$ 9,79	R\$ 783,20
6.	Pão de Leite: pão tipo de leite: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico acondicionado em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeitas condições de higiene. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Pão com aproximadamente 50 g cada unidade.	Kg	300	R\$ 17,07	R\$ 5.121,00



7.	Pão Francês: pão com aproximadamente 50 g cada unidade , fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Feito no dia da entrega/validade mínima de 5 dias a contar da entrega.	Kg	300	R\$ 20,63	R\$ 6.189,00
8.	Queijo Mussarela: queijo mussarela fatiado, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g.	Kg	150	R\$ 46,45	R\$ 6.967,50
VALOR TOTAL – R\$ 31.187,70					

Lote 05 – Gêneros Alimentícios (Hortifrúti) Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia					
Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
01	Abacaxi: madura sem machucado, produto de primeira qualidade, do tipo Perola ou Havaí.	Kg	150	R\$ 9,65	R\$ 1.447,50
02	Abóbora Italiana: madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
03	Abóbora Japonesa: madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	120	R\$ 7,60	R\$ 912,00
04	Alface: especificação técnica: pés de alface com folhas tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos (alface) deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos.	Pacote	240	R\$ 4,55	R\$ 1.092,00
05	Alho: produto com dentes grandes, sem sinais de apodrecimento, firmes, de coloração uniforme, casca lisa,	Kg	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00



	fina e sem excesso de sujidades.				
06	Banana Prata: sãs inteiras, limpas, cor, odor e sabor característicos sem danos profundo, amassado, podridão, queimado de sol, lesão ou mancha em área superior a 1,5 cm ² .	Kg	450	R\$ 8,98	R\$ 4.041,00
07	Batata Doce: branca/roxa, produto de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	450	R\$ 6,50	R\$ 2.925,00
08	Batata Inglesa: batatas inglesas frescas e sãs, inteiras, firmes, lavadas, escovadas, com coloração uniforme, com aroma, cor, sabor típicos e livres de umidade externa anormal. Não deve apresentar podridão úmida ou seca, coração negro, brotos com mais de 1 mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície, nem dano profundo.	Kg	450	R\$ 7,80	R\$ 3.510,00
09	Berinjela: produto sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	100	R\$ 6,94	R\$ 694,00
10	Beterraba: beterraba (sem mofo): com características organolépticas (cor, aroma, textura e aparência) preservadas. Entregar de acordo com a necessidade e embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente.	Kg	250	R\$ 7,85	R\$ 1.962,50
11	Cebola Branca: cebola branca, unidades de tamanho grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimento.	Kg	120	R\$ 7,45	R\$ 894,00
12	Cenoura: cenoura vermelha, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade anormal, não poderão apresentar podridão mole nem seca deformações, estar murchas raladas ou quebradas ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças, dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ombro verde ou arroxeadado em área maior que 10% da superfície embalagem comum de mercado.	Kg	250	R\$ 7,98	R\$ 1.995,00
13	Cheiro Verde: cebolinha: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300 g (sem raízes). Coentro: de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300	R\$ 3,80	R\$ 1.140,00



14	Chuchu: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho embalado.	Kg	250	R\$ 7,18	R\$ 1.795,00
15	Coentro Verde: produto de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g.	Maço	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
16	Goiaba Vermelha: produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	150	R\$ 6,69	R\$ 1.003,50
17	Inhame: produto de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme de aproximadamente 1 kg.	Kg	150	R\$ 9,00	R\$ 1.350,00
18	Laranja Pêra: produto de primeira qualidade, madura, sem machucado.	Kg	150	R\$ 5,15	R\$ 772,50
19	Limão Tahiti: produto de primeira qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	80	R\$ 6,50	R\$ 520,00
20	Maçã Nacional: maçã nacional, frescas e sãs, inteiras, limpas e apresentar cor odor e sabor característico, peso entre 80 g e 110 g, não devem apresentar podridão, manchas tipo cortiça na polpa, dano profundo, queimadura de sol na área maior que 10%, defeitos provocados por pragas ou doenças e no devem estar passadas.	Kg	150	R\$ 12,50	R\$ 1.875,00
21	Mamão Papaia: mamão com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400 g, no grau máximo de evolução no tamanho.	Unid.	150	R\$ 8,42	R\$ 1.263,00
22	Mandioca: descascada e lavada, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Não deverão apresentar podridão, rachadura, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, escurecimento variando de marrom cinza tendendo a preto, dano mecânico grave.	Kg	150	R\$ 9,68	R\$ 1.452,00
23	Manga: manga graúda, produto de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150	R\$ 6,80	R\$ 1.020,00



24	Maracujá: produto de primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	150	R\$ 9,01	R\$ 1.351,50
25	Maxixe Verde: produto com sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos.	Kg	120	R\$ 8,49	R\$ 1.018,80
26	Melancia: melancia redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	150	R\$ 6,35	R\$ 952,50
27	Pepino Verde: o produto deve estar de acordo com a NTA 14, deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica, deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem.	Kg	150	R\$ 5,85	R\$ 877,50
28	Pimentão Verde: produto de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	60	R\$ 6,35	R\$ 381,00
29	Polpa de Fruta Abacaxi: polpa de fruta, sabor abacaxi, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 14,76	R\$ 1.476,00
30	Polpa de Fruta Acerola: polpa de fruta, sabor de acerola, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,25	R\$ 1.325,00
31	Polpa de Fruta Caju: polpa de fruta, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,00	R\$ 1.300,00



32	Polpa de Fruta Goiaba: polpa de fruta, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 12,95	R\$ 1.295,00
33	Polpa de Fruta Limão: polpa de fruta, sabor limão, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 14,00	R\$ 1.400,00
34	Polpa de Fruta Manga: polpa de fruta, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,65	R\$ 1.365,00
35	Polpa de Fruta Maracujá: polpa de fruta, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,80	R\$ 1.380,00
36	Polpa de Fruta Melancia: polpa de fruta, sabor melancia, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 14,00	R\$ 1.400,00
37	Polpa de Fruta Umbu: polpa de fruta, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 12,41	R\$ 1.241,00
38	Polpa de Frutas Tamarindo: polpa de fruta, sabor tamarindo, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem de 1 kg, apresentar validade mínima de 06 meses, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente.	Unid.	100	R\$ 13,10	R\$ 1.310,00



39	Quiabo Verde: quiabo liso, produto de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Kg	150	R\$ 8,95	R\$ 1.342,50
40	Repolho Verde: produto de tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.	Kg	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
41	Tomate: tomate tipo maçã, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	200	R\$ 9,75	R\$ 1.950,00
VALOR TOTAL – R\$ 58.789,80					

**Lote 06 – Gêneros Alimentícios (Açougue e congêneres)
Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia**

Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
1.	Almôndega de Frango: as almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da ANVISA/MS. Obs.: O produto deve apresentar um médico veterinário como responsável técnico (devendo seu nome constar na ficha técnica do produto). Acondicionadas em embalagens de 500 g.	Unid.	180	R\$ 30,44	R\$ 5.479,20



2.	Apresentado: fatiado, produto com ausência de tiras de gordura, feito com 100% de carne suína, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g , apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	60	R\$ 24,90	R\$ 1.494,00
3.	Bacon Defumado: bacon de origem suína, inspecionado pelo SIF/DIPOA. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	60	R\$ 32,97	R\$ 1.978,20
4.	Carne Bovina (variada): carne bovina fresca, de segunda qualidade, tipo Acém, Capa de Contrafilé, Paleta Grossa e Fina, Cabeça de Lombo, Maminha, Costela, Músculo, Fraldinha e Ponta de Agulha. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura.	Kg	200	R\$ 35,30	R\$ 7.060,00
5.	Carne de Sol Bovina Salgada: carne "curada", seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	200	R\$ 39,16	R\$ 7.832,00
6.	Carne Suína: carne de boa qualidade e boas condições para consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. Fechado e armazenado de maneira correta.	Kg	300	R\$ 27,50	R\$ 8.250,00



7.	Coxa e Sobre Coxa de Frango: produto de boa qualidade, apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	300	R\$ 17,55	R\$ 5.265,00
8.	Fígado de Boi: apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica. Limpo de pelancas com no máximo 5% de gordura, igualmente distribuída. Embalado em saco plástico, acondicionada com a especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e contendo dados do fabricante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Kg	300	R\$ 23,45	R\$ 7.035,00
9.	Filé de Frango Sem Osso: apresentar-se congelado em fatias, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.	Kg	150	R\$ 22,84	R\$ 3.426,00
10.	Frango Congelado Inteiro: frango inteiro congelado, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou mancha esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, com variação de 1 kg a 2,5 kg.	Kg	300	R\$ 15,00	R\$ 4.500,00
11.	Linguça Defumada: linguça calabresa defumada, obtida a partir de carne suína selecionada, combinada com condimentos e temperos especiais. Produzida com controle rigoroso de qualidade. Acondicionado em embalagem contendo 1 kg	Kg.	50	R\$ 30,37	R\$ 1.518,50



12.	<p>Moela de Frango (Miúdos): miúdo de aves, congelado. Aspecto próprio do produto, não amolecida e nem pegajosa. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº. 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPO/SDA nº. 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº. 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e mais normas e legislações sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	150	R\$ 19,12	R\$ 2.868,00
13.	<p>Mortadela (Bisnaga): produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais, embalado em uma bisnaga de 1 kg. Na embalagem deverá indicar as seguintes informações: SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	Bisnaga	80	R\$ 18,25	R\$ 1.460,00
14.	<p>Peixe: produto de boa qualidade, sem cabeça e sem vísceras, tipo (Garoupa, surubim, Cavala, Dourado). Congelado por processo rápido e conservado a temperatura adequada para congelamento (6 graus), não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em saco plástico com indicação de peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	300	R\$ 42,36	R\$ 12.708,00
15.	<p>Salsicha: salsicha tipo Viena, não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg.</p>	Kg	300	R\$ 18,62	R\$ 5.586,00



16.	Sardinha: sardinha, peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalada em lata recravada e esterilizada, contendo aproximadamente 135 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Unid.	250	R\$ 12,30	R\$ 3.075,00
VALOR TOTAL – R\$ 79.534,90					

Lote 07 – Gêneros Alimentícios (Mercado em geral) Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia					
Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
1.	Achocolatado em Pó: achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou polipropileno, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120	R\$ 23,27	R\$ 2.792,40
2.	Açúcar Cristal: açúcar refinado branco, embalagem resistente, com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 5 kg. (Considerar os kg em pacotes).	Pacote	440	R\$ 20,00	R\$ 8.800,00
3.	Arroz Tipo 1 Agulhinha: arroz tipo 1 agulhinha, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	600	R\$ 21,45	R\$ 12.870,00
4.	Café Torrado e Moído: café torrado e moído, produto de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, acondicionado em pacote de 250 g. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega.	Pacote	600	R\$ 9,88	R\$ 5.928,00



5.	Canjica de Milho Branca: canjica branca tipo I, acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 gramas. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	120	R\$ 7,94	R\$ 952,80
6.	Colorau: colorau caseiro, acondicionado em embalagens de 1 kg , produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas e validade impressa na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Kg	60	R\$ 15,50	R\$ 930,00
7.	Erva Doce: semente de erva doce, produto de primeira qualidade, sem impureza. Acondicionado em embalagem contendo aproximadamente 40 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60	R\$ 7,01	R\$ 420,60
8.	Extrato de Tomate: extrato de tomate simples e concentrado, embalado em latas ou Tetra Pak, com peso líquido de aproximadamente 1 kg. Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da entrega.	Unid.	240	R\$ 10,46	R\$ 2.510,40
9.	Farinha de Mandioca: farinha de mandioca, acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg , isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	Kg	240	R\$ 8,59	R\$ 2.061,60
10.	Farinha de Trigo Especial: farinha de trigo especial, branco, sem fermento, produto de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	240	R\$ 9,19	R\$ 2.205,60
11.	Feijão Carioca: feijão carioca Tipo 01, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	600	R\$ 9,44	R\$ 5.664,00



12.	Fermento em Pó: fermento em pó para bolo, acondicionado em embalagem de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60	R\$ 11,23	R\$ 673,80
13.	Floco de Milho Açucarados: produto elaborado a base de milho, açúcar, sal, extrato de malte e chocolate. O produto enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	300	R\$ 5,00	R\$ 1.500,00
14.	Fubá de Milho Fino: fubá amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	150	R\$ 5,85	R\$ 877,50
15.	Macarrão Tipo Espaguete: macarrão com ovos tipo espaguete, deve ser composto de filamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240	R\$ 7,67	R\$ 1.840,80
16.	Macarrão tipo Parafuso: macarrão com ovos tipo parafuso, de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão: “Contém glúten”. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote	240	R\$ 7,75	R\$ 1.860,00



17.	Margarina Vegetal: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans., podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura – SIF.	Unid.	240	R\$ 8,33	R\$ 1.999,20
18.	Milho de Pipoca: milho para pipoca, selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalado em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 g. Validade mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	150	R\$ 6,49	R\$ 973,50
19.	Milho Verde em Conserva: milho verde em conserva, acondicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata com aproximadamente 170 g, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Unid.	200	R\$ 5,60	R\$ 1.120,00
20.	Mistura Para Bolo Vários Sabores: mistura para bolo, acondicionado em pacote de 400 g. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, amido pré-gelatinizado, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato, ácido de alumínio e sódio), aromatizante, estabilizante polisorbato 80, espessante goma guar. Validade mínima de 6 (seis) meses e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	Pacote	150	R\$ 8,32	R\$ 1.248,00



21.	Molho de Tomate: molho de tomate, podendo ser refogado ou não, embalado em sacos atóxicos (bag's plásticos), baldes plásticos ou embalagens tipo cartonada longa vida, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo aproximadamente de 02 a 06 kg. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanun Lycopersicum. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVI SA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 da ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 266/03 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS.	Unid.	200	R\$ 15,94	R\$ 3.188,00
22.	Óleo de Girassol: óleo de girassol, rico em ômega 6 e com Vitamina E. Acondicionado em embalagem de 900 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	60	R\$ 12,65	R\$ 759,00
23.	Óleo de Soja: óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Unid.	150	R\$ 13,18	R\$ 1.977,00
24.	Ovos Branco Extra: ovos de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações, acondicionados em cartela própria para comercialização.	Dúzia	450	R\$ 11,00	R\$ 4.950,00
25.	Proteína Texturizada de Soja: proteína texturizada de soja, fardo c/ embalagem primária de polietileno leitoso de 1 kg. As uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90 % de sua validade.	Kg	30	R\$ 7,86	R\$ 235,80
26.	Sal refinado: sal de cozinha refinado iodado com antiulectante. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Kg	50	R\$ 2,65	R\$ 132,50



27.	Tempero Alho e Sal: tempero completo, com alho e sem pimenta. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g.	Unid.	100	R\$ 5,30	R\$ 530,00
28.	Tempero Completo: tempero completo concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Acondicionado em embalagem plástica, contendo 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100	R\$ 6,50	R\$ 650,00
29.	Vinagre de Vinho: vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC contendo aproximadamente 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	100	R\$ 5,91	R\$ 591,00
VALOR TOTAL – R\$ 70.241,50					

**Lote 08 – Gêneros Alimentícios (Laticínios, panificação e congêneres)
Casa dos Estudantes em Vitória da Conquista - Bahia**

Item	Produto / Especificação	Unidad e de Medida	Quantidad e Total	Valor Unt.	Valor Total
1.	Biscoito Salgado Cream Cracker: acondicionado em embalagem contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220	R\$ 7,45	R\$ 1.639,00
2.	Biscoito Doce Tipo Maria: acondicionado em embalagem de 400 g, com informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	220	R\$ 6,75	R\$ 1.485,00



3.	Leite em pó (Sem açúcar): leite em pó integral, sem açúcar, instantâneo enriquecido com vitaminas A e D. Acondicionado em embalagem plástica contendo 400 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Pacote	240	R\$ 23,45	R\$ 5.628,00
4.	Leite Pasteurizado Tipo C: leite pasteurizado, produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite, deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 litro. Validade mínima de 3 (três) a 5 (cinco) dias no ato da entrega.	Unid.	500	R\$ 6,75	R\$ 3.375,00
5.	Maionese: emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, De acordo com a RDC nº 276/2005. Acondicionada em embalagem contendo 500 g. Validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	Unid.	80	R\$ 9,79	R\$ 783,20
6.	Pão de Leite: pão tipo de leite: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico acondicionado em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeitas condições de higiene. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Pão com aproximadamente 50 g cada unidade.	Kg	300	R\$ 17,07	R\$ 5.121,00
7.	Pão Francês: pão com aproximadamente 50 g cada unidade, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Feito no dia da entrega/validade mínima de 5 dias a contar da entrega.	Kg	300	R\$ 20,63	R\$ 6.189,00



8.	Queijo Mussarela: queijo mussarela fatiado, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. Acondicionadas em embalagens de aproximadamente 500 g.	Kg	150	R\$ 46,45	R\$ 6.967,50
VALOR TOTAL – R\$ 31.187,70					

6.2. Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos produtos e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. A cobertura das despesas necessárias à execução do fornecimento dos bens contratados correrá à conta dos recursos específicos consignados a **Secretaria Municipal de Educação e Cultura**.

7.2. As despesas nos anos subsequentes, em caso de prorrogação, estarão submetidas à dotação orçamentária própria prevista para atendimento a presente finalidade, a ser consignada a **Secretaria Municipal de Educação e Cultura**, na Lei Orçamentária Anual do Município.

8. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário **terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato.

8.2. A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo, conforme disposto no art. 62 da Lei nº 8.666/93.

8.3. Os bens, objeto deste Termo de Referência, serão formalizados pelo instrumento de **CONTRATO**, e **terá vigência até 31 de dezembro de 2024**, contados a partir de sua assinatura, admitida a prorrogação nos termos da lei, mediante termo aditivo, nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

8.4. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

8.5. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9. DA AMOSTRA



9.1. A critério da **CONTRATANTE**, poderá ser solicitado ao licitante que apresente **AMOSTRA** para verificação da compatibilidade com as especificações deste Termo e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado no Edital.

9.2. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência, código do produto e modelo.

9.3. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, desmontados ou instalados pela equipe responsável pela análise, bem como conectados a equipamentos e submetidos aos testes necessários.

9.4. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de teste.

10. DO LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA DOS BENS

10.1. Os bens, referenciados nos lotes: 01, 02, 03 e 04, objeto desta contratação, deverão ser entregues de forma **PARCELADA**, na Casa dos Estudantes do município de Érico Cardoso – BA, localizado na Ladeira do Acupe, Bairro de Acupe de Brotas, nº 130, CEP: 40.290-160, na cidade de Salvador – Bahia, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

10.2. Os bens, referenciados nos lotes: 05, 06, 07 e 08, objeto desta contratação, deverão ser entregues de forma **PARCELADA**, na Casa dos Estudantes do município de Érico Cardoso – BA, localizado na Avenida Jorge Teixeira, Bairro Candeias, nº 1060, CEP: 45028-050, na cidade de Vitória da Conquista – Ba, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

10.3. A **CONTRATADA** deverá possuir meios necessários para a perfeita e segura entrega dos produtos, observando as condições de conservação e as normas brasileiras vigentes.

11. CONDIÇÕES E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. O objeto deste Termo de Referência será dado como recebido de acordo com os artigos 73 a 76 da Lei nº 8.666/93, neste caso, no que couber, mediante termos de aceite.

11.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo as normas higiênico-sanitárias relacionadas a alimentos, em embalagens íntegras, contendo impressão do nome do fabricante, informações sobre a data de fabricação, validade e lote no rótulo, sendo transportados em condições adequadas para os mesmos.

11.3. Os hortifrúteis deverão conter alimentos de boa qualidade, in natura, textura e consistência adequadas, sem danos físicos, apresentando adequado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, estando em condições adequadas para o consumo, com ausência de substâncias nocivas à saúde, parasitas ou larvas.

11.4. Os folhosos devem apresentar folhas frescas e limpas, firmes e intactas, adequado grau de desenvolvimento, com cores características e sem manchas.

11.5. As frutas devem apresentar textura e consistência de frutas frescas, características



íntegras e de boa qualidade, sem ferimentos, isentas de parasitas, sujidades, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à casca.

11.6. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

11.7. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias corridos, em condições de atendimento do setor, a contar da notificação da Registrada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.8. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

11.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Registrada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

11.11. As entregas deverão acontecer em dias úteis, em horário pré-determinado, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência.

11.12. As devoluções feitas, nos casos de não adequação ou entrega parcial dos produtos às características de qualidade e quantidade previstas no edital, deverão ser repostas em até 48 (quarenta e oito) horas do horário da ocorrência. Sob pena de notificação e rescisão contratual.

11.13. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora.

12. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

12.1. As empresas licitantes devem declarar que possuem o pleno conhecimento das condições necessárias para a entrega dos bens.

12.2. Está apta para licitar e contratar com a administração pública.

12.3. Não ter sido declarado inidôneo.

12.4. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

13. HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.1. A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, além das exigências administrativas e legais especificadas no Edital, consistirá em:

13.1.1. Cédula de identidade;

13.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

13.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

13.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;



13.1.5. 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.

13.2. Para as **MICROEMPRESAS – ME** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP:**

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

13.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seu administrador;

Declaração comprovando que se enquadra na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, ou documento oficial onde conste que a empresa está enquadrada como ME ou EPP.

14. HABILITAÇÃO TÉCNICA

14.1. Além da habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal e trabalhista, conforme determina a Lei nº 8.666/93, será considerada habilitada no certame, além das exigências administrativas e legais especificadas no Edital, a empresa que apresentar:

14.1.1. Para fins de qualificação técnica, a licitante deverá apresentar Atestado (s) de Capacidade Técnica (ACT) em nome da licitante, expedido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, comprovando a capacidade para execução do Termo de Contrato;

14.1.2. Será permitido o somatório de atestados.

14.2. Conforme previsto na Lei nº 8.666/1993, no art. 43, § 3º, a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso poderá realizar diligência/visita técnica, a fim de se comprovar a veracidade do (s) Atestado (s) de Capacidade Técnica apresentado (s) pela LICITANTE, quando, poderá ser requerida cópia do (s) contrato (s), nota (s) fiscal (is) ou qualquer outro documento que comprove inequivocamente que o serviço apresentado no (s) atestado (s) foi (ram) prestado (s). Encontrada divergência entre o especificado nos atestados e o apurado em eventual diligência, além da desclassificação no processo licitatório, fica sujeita a licitante às penalidades cabíveis.

14.3. Alvará de funcionamento expedido pelo Município de origem da empresa e, no caso de filial do Estado ou Município onde se situa a filial.

14.4. Apresentação da Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa licitante, conforme o que determina a legislação vigente.

15. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.1. A licitante deverá apresentar as condições de habilitação econômico-financeira nos seguintes termos:

15.1.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);



15.1.2. A licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente;

15.1.3. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação;

15.1.4. Certidão simplificada com a junta comercial.

16. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

16.1. A contratação do objeto, se dará por meio da modalidade licitatória **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

16.2. Verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital e, conforme o caso, com os preços correntes no mercado ou fixados por órgão oficial competente, ou ainda com os constantes do sistema de registro de preços, os quais deverão ser devidamente registrados na ata de julgamento, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.

16.3. Serão **DECLASSIFICADAS**:

16.3.1. As propostas que **não atendam às exigências do ato convocatório da licitação**;

16.3.2. As propostas com **valor global superior ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis**, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, condições estas necessariamente especificadas no ato convocatório da licitação.

16.4. Fica fixado o valor máximo dos itens e do lote, o mesmo que o valor estimado pelo órgão responsável pela pesquisa de preço, sendo desclassificada a proposta que situar-se qualquer valor acima do referenciado neste Termo de Referência.

17. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

17.1. A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67 e art. 73, ambos da Lei nº 8.666/93 **será acompanhada pela gestora de contrato do Município de Érico Cardoso, a Sr.^a THAINARA PEREIRA MARQUES, especificamente designada mediante o Decreto Municipal nº 23/2022, de 10 de maio de 2022**, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, e atestará as notas fiscais/faturas apresentadas, para fins de pagamento.

17.2. Caberá aos fiscais do contrato, dentre outras atribuições, determinar providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento contratual, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando as mesmas ao seu superior



hierárquico.

17.3. As decisões e providências que ultrapassem as competências dos Fiscais deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

17.4. A Administração, devidamente representada na forma legal, poderá rejeitar no todo ou em parte o objeto contratado, **sem ônus para a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso**, se executado em desacordo com as especificações estabelecidas em Termo de Referência e seus anexos, bem como em contrato e na proposta comercial.

17.5. O fiscal técnico apresentará ao preposto da **CONTRATADA** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.6. Em hipótese alguma, será admitido que a própria **CONTRATADA** materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação e realização do objeto contratado.

17.7. A **CONTRATADA** poderá apresentar justificativa para a execução do objeto com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

17.8. A empresa **CONTRATADA** será a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, sendo a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização contratual, mediante servidores designados para este fim.

17.9. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA** ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666/93.

17.10. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

17.11. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do objeto, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.12. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução do objeto deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

17.13. O representante do **CONTRATANTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas



contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.14. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

18. ENTREGA E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO

18.1. Os bens, objeto desta contratação serão solicitados por **Ordens de Fornecimento (OF)**, emitidas e autorizadas conforme necessidade da **CONTRATANTE**.

18.2. Somente serão faturadas as Ordens de Fornecimento efetivamente executadas em sua totalidade, após avaliação de conformidade das condições de entrega dos bens e validação pela **CONTRATANTE**.

19. CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO

19.1. O pagamento pelo fornecimento dos bens será efetuado em **PARCELA** pela Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, em moeda corrente nacional, por meio de emissão de Ordem Bancária, para crédito em conta corrente da **CONTRATADA** em até 30 (trinta) dias após apresentação da (s) Nota (s) fiscal (is) atestada (s) pela Administração, na forma e prazo estabelecido neste Termo de Referência.

19.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo dos bens, nos seguintes termos:

19.2.1. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo presidente da casa dos estudantes e o departamento de abastecimento, para acompanhamento e fiscalização, no prazo de até 03 (três) dias úteis da entrega dos bens;

19.2.2. No prazo de até 02 (dois) dias úteis, a partir do recebimento provisório, os bens serão avaliados pela Equipe de Fiscalização do Contrato e posteriormente o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

19.2.2.1. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos bens entregues, com base no objeto contratado; e

19.2.2.2. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

19.2.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser estendido de forma a garantir maior possibilidade ao contratante de verificação da adequação dos bens contratados, considerando que o artigo 73 §3º da Lei nº 8666/93 faculta a administração o prazo de até 90 dias para a emissão do termo de recebimento definitivo.

19.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos bens efetivamente entregues.

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

19.5. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para



as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

19.6. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.7. Deverão ser apresentadas, no setor Financeiro/Contabilidade da Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, as notas fiscais/faturas, emitidas em 02 (duas) vias, devendo conter no corpo a descrição do objeto, o número do contrato e com a indicação de número da conta bancária da Registrada, para depósito do pagamento.

19.8. As notas fiscais/faturas deverão vir acompanhadas dos respectivos comprovantes de:

- a) Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;
- b) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

19.9. As notas fiscais/faturas também deverão ser encaminhadas por Email ao Setor de Compras do Município (compras.ericocardoso@gmail.com), no ato de envio das mercadorias.

19.10. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Registrada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

19.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX/100) / 365 \times EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da Parcela em atraso.

20. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (FÍSICO-FINANCEIRO)

20.1. A execução físico-financeira dar-se de forma **PARCELADA** para cada lote, durante a vigência contratual conforme a emissão das ordens de fornecimento.

21. DO REAJUSTE E DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

21.1. Os contratos gerados por este Termo de Referência, poderão ser alterados, com as



devidas justificativas, nos casos previstos na Lei nº 8.666/93, art. 65, inciso I e II.

21.2. O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

21.3. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

21.4. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação formal da contratada.

22. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

22.1. Nomear Gestor e Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato para acompanhar e fiscalizar sua execução.

22.2. Encaminhar formalmente as demandas de fornecimentos, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

22.3. Receber o objeto do contrato, prestado pela **CONTRATADA** que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas.

22.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

22.5. Supervisionar a execução do objeto do Contrato, exigindo presteza na execução e correção das falhas eventualmente detectadas.

22.6. Aplicar à **CONTRATADA** as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

22.7. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, dentro dos prazos preestabelecidos em Contrato.

22.8. Comunicar à **CONTRATADA** todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a realização do objeto do Contrato.

22.9. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da **CONTRATADA**.

22.10. Disponibilizar para a equipe técnica da **CONTRATADA** os recursos necessários para cumprimento do objeto do Contrato.

22.11. Registrar as ocorrências que estejam em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, solicitando a **CONTRATADA** a pronta regularização.

22.12. Permitir acesso dos empregados da **CONTRATADA** às suas dependências para a execução do objeto do Contrato.

22.13. Proceder com a avaliação dos serviços e ateste das respectivas faturas decorrentes.

22.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Registrada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da



Registrada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

23. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à **CONTRATANTE**, que deverá responder pela fiel execução do contrato.

23.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual.

23.3. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas.

23.4. Tomar todas as providências necessárias à fiel entrega dos bens, objeto do Contrato.

23.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela **CONTRATANTE**.

23.6. Propiciar todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE**, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre considerar a medida necessária.

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

23.8. Providenciar que seus contratados portem documento de identificação quando da execução do objeto à **CONTRATANTE**.

23.9. Promover a execução do objeto do Contrato, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica.

23.10. Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela **CONTRATANTE**, julgados necessários à boa gestão do contrato.

23.11. Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

23.12. Repassar aos fiscais do Contrato, em tempo hábil, quaisquer justificativas de situações específicas que envolvam impedimento do cumprimento dos termos do Contrato, por razões alheias ao controle da **CONTRATADA**.

23.13. Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução do objeto do Contrato.

23.14. Apresentar a **CONTRATANTE**, sempre que exigido pela equipe de fiscalização do contrato, relatórios e outros documentos inerentes à execução do objeto do Contrato.

23.15. Submeter seus empregados, durante o tempo de permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, mantendo-os devidamente identificados.

23.16. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.



23.17. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da **CONTRATANTE**, inclusive por danos causados a terceiros.

23.18. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, quando couber, nos termos das legislações em vigor.

23.19. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo mediante prévia autorização da **CONTRATANTE**.

23.20. Abster-se de contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** durante a vigência do contrato.

23.21. Abster-se de utilizar na execução do objeto do Contrato, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do art. 7º, do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal. É considerado familiar, nos termos do art. 2º, inc. III, do Decreto nº 7.203/2010, o cônjuge, companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.

24. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

24.1. A empresa **CONTRATADA** deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93.

24.2. A empresa contratada deverá adotar medidas a orientar seus empregados para adotarem condutas técnicas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas e respeitadas as normas ambientais vigentes.

24.3. É dever da empresa contratada, observar entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

25. SANÇÕES

25.1. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar a partir da notificação da empresa.

25.2. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

25.3. Sem prejuízo das sanções previstas no item anterior, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a licitante vencedora ficará sujeita, no caso de atraso injustificado,



assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civile criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

25.3.1. Advertência;

25.3.2. Multa de:

25.3.2.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega dos bens, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgulas nove por cento), que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;

25.3.2.2. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega dos bens, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

25.3.2.3. 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;

25.3.2.4. 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

25.3.2.5. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.

25.3.2.6. No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nas alíneas "a" e "b" com as da alínea "c", o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7% (sete por cento) do valor do CONTRATO.

25.3.2.7. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento para contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos.

25.3.2.8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

25.3.2.9. A Multa de Mora será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993, e será executada após regular processo administrativo, consoante o art. 7º, observada a seguinte ordem: I - mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato; II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à Contratada; e III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.



25.3.2.10. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à Contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo com rito estabelecido na Portaria nº 120/2016, observando-se as regras previstas na Lei nº 8.666, de 1993 e subsidiariamente na Lei 9.784, de 1999. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a abrangência do dano apontada pela área demandante, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

25.3.2.11. No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia e/ou prazo recursal, a **CONTRATANTE** poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa, até a decisão final, caso não obtenha sucesso na execução da garantia ofertada. Caso a defesa prévia e/ou recurso seja aceito, ou aceito parcialmente, pela **CONTRATANTE**, o valor retido correspondente será depositado em favor da **CONTRATADA**, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final.

25.3.2.12. As sanções serão aplicadas pela autoridade administrativa, assegurada a ampla defesa e podendo dar-se cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo.

25.3.3. As advertências serão aplicadas sempre que necessário ao fiel cumprimento contratual, desde que os fatos apresentados não tenham gerado prejuízo à Administração.

25.3.4. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

25.3.5. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal



na unidade administrativa.

25.3.6. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público. 4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

26. DA RESCISÃO

26.1. O futuro contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 78 e 79 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no artigo 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e no contrato.

26.2. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa, mediante notificação, através de ofício diretamente ou via postal com prova de recebimento, através de parecer fundamentado, assegurado, todavia os direitos adquiridos pela **CONTRATADA**.

26.2.1. O inadimplemento de quaisquer das cláusulas e disposições deste instrumento, implicará na sua rescisão ou na suspensão do pagamento relativo às entregas já efetuados, a critério da **CONTRATANTE**, independentemente de qualquer procedimento judicial;

26.2.2. A **CONTRATANTE** poderá valer-se das disposições constantes neste Termo de Referência para rescindir o Contrato, se a **CONTRATADA** contrair obrigações para com terceiros que possa de alguma forma, prejudicar a execução do objeto ora contratado, bem como se:

26.2.2.1. Retardar injustificadamente o início da entrega dos materiais, por mais de 07 (sete) dias úteis;

26.2.2.2. Interromper a entrega dos materiais, sem justo motivo;

26.2.2.3. Ocasionar atraso ou embaraço na entrega do objeto do presente instrumento.

27. DA SUBCONTRATAÇÃO

27.1. Não será admitida a subcontratação do objeto, no total ou em parte.

27.2. As atividades de rotina não poderão ser realizadas através de subcontratação, vedada como regra geral para todo o contrato. Casos excepcionalíssimos devidamente justificados e comprovados poderão ser analisados pela Contratante e, somente diante de caso fortuito, força maior, ou de limitações temporárias, se verificará análise de possibilidade de anuência expressa de subcontratação de parcelas do contrato, desde que mantidas as mesmas condições e preços inicialmente pactuados, não eximindo a integral responsabilidade da Contratada.

28. DO CONSÓRCIO

28.1. Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 8.666/93, art. 33 e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que



atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas.

28.2. É vedada a participação de empresas em consórcio, uma vez que o objeto não apresenta uma complexidade ou vulto que justifique essa forma de participação.

29. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

29.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA** com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

30. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

30.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/1993, e alterações, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.

30.2. As omissões, dúvidas e casos não previstos neste instrumento, serão resolvidos e decididos aplicando as regras contratuais e a Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, se houver.

30.3. Vale salientar que a participação de qualquer empresa no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições impostas no Termo em obediência à Lei nº 8.666/1993.

30.4. Dúvidas acerca das disposições contidas neste Termo de Referência poderão ser esclarecidas no Setor de Licitação, localizado no prédio da Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, Praça da Matriz, Centro, Érico Cardoso - Bahia, além do intermédio pelo correio eletrônico, e-mail: licitacoes.ec@gmail.com ou pelo telefone (77) 3677-2100, de segunda-feira à sexta-feira, das 08h00 às 12h00.

Érico Cardoso, 27 de dezembro de 2023.

FABIO VINICIUS DO AMARAL SILVA

Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2021

APARECIDA DE OLIVEIRA CRUZ

Secretária Municipal de Administração,
Governo e Serviços Públicos
Decreto Municipal nº 005/2021



ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO

PREGAO ELETRÔNICO 036/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023

DECLARAÇÃO

A (RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ sob n.º (CNPJ), sediada (SEDE), por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. (REPRESENTANTE), inscrito no CPF sob n.º (CPF) declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data.

(assinatura)

Nome e Número da Identidade do declarante

RAZÃO SOCIAL

CNPJ

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ



PREFEITURA DE
ÉRICO CARDOSO

Unidos pelo progresso da nossa Água Quente

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO DE LICITAR

PREGAO ELETRÔNICO 036/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023

Declaramos, sob pena de Lei, que a empresa (RAZÃO SOCIAL), devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ sob o nº (CNPJ) não está impedida de licitar ou contratar com a Administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e as fundações por ele instituídas ou mantidas, bem como não ter sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos do inciso IV, art. 87, da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações.

Local e Data.

(assinatura)
RAZÃO
SOCIAL CNPJ
Nome do representante legal

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGAO ELETRÔNICO 036/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023

A (RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ nº (CNPJ), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) (REPRESENTANTE) portador(a) da Carteira de Identidade nº (RG) e do CPF nº(CPF) DECLARA para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei n. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, acrescido do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, que não emprega menor de dezesseis anos. E que NÃO existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão;

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

Local e Data.

(assinatura)

RAZÃO
SOCIAL CNPJ

Nome do representante legal

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ



PREFEITURA DE
ÉRICO CARDOSO

Unidos pelo progresso da nossa Água Quente

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO ENQUADRAMENTO DE MICRO EMPRESA
(ME) E EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

PREGAO ELETRÔNICO 036/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023

Declaro, sob as penas da lei, que a empresa (RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ sob nº (CNPJ), é microempresa ou empresa de pequeno porte, e que se encontra sob o regime da Lei Complementar 123/2006, fazendo jus aos benefícios contidos na referida Lei.

Local e Data.

(assinatura)

RAZÃO
SOCIAL CNPJ

Nome do representante legal

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ



ANEXO VII
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX

PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023
PREGAÇÃO ELETRÔNICO 036/2023

A Prefeitura do **MUNICÍPIO DE ÉRICO CARDOSO**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 13.670.203/0001-37, com sede na Praça da Matriz, Centro, Érico Cardoso, Bahia, neste ato representado pelo prefeito municipal, o senhor Eraldo Felix da Silva, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº 4.625.608 SSP/BA, CPF 019.835.034-10, residente e domiciliado no Povoado de Ovos, s/n, Zona Rural, CEP: 46.180-000, Érico Cardoso, Bahia, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônico, para Registro de Preços n.º 036/2023, Processo Administrativo n.º 205/2023, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal 10.520/02, Lei Federal 8.666/93, Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013 (alterado pelo Decreto n.º 8.250, de 23 de maio de 2014) e Decreto n.º 025/2021 (Regulamenta o Sistema de Registro de Preços, no âmbito do município de Érico Cardoso), e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CONTRATADA

1.1. CONTRATADA: (RAZÃO SOCIAL) inscrita no CNPJ sob o nº (CNPJ), sediada (SEDE), neste ato representado pelo (REPRESENTANTE), portador da Carteira de Identidade nº (RG) SSP/BA e CPF nº (CPF).

2. OBJETO E VALOR

2.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda das Casas dos Estudantes de Érico Cardoso em Salvador/BA e Vitória da Conquista/BA, ação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, destinados a suprir as demandas do município de Érico Cardoso, conforme quantidades e especificações constantes do Anexo II do Edital do Pregão Eletrônico nº 036/2023 - Termo de Referência - do Edital.

2.2. Deverão ser respeitadas as especificações e condições de fornecimento contidas no Edital que precede esta Ata de Registro de Preços, que dela fica fazendo parte integrante.

2.3. O valor referente a esta contratação será de R\$ xx (por extenso) referente ao lote xx, de acordo com a planilha reformulada.

3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo de até 30(trinta) dias, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada à execução contratual, desde que não haja pendência a ser regularizada pelo contratado,

4. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade até **31 (trinta e um) de dezembro de 2024**, a contar da data da sua assinatura.

4.1.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços não será superior a 12 (doze) meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o art. 12, caput, do Decreto n.º 7.982/13, e o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, o Município de Érico Cardoso- BA não será obrigado a firmar as aquisições que dele poderão advir, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento em igualdade de condições.

5. FORMA DE ENTREGA

5.1. Os produtos deverão ser entregues em **até 02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da ordem de fornecimento emitida pela CONTRATANTE.

5.2. Por ocasião da entrega caso seja detectado que os produtos não atendam as especificações do objeto licitado, deverá proceder através das regras do Termo de Referência e do Contrato deste processo.

5.3. Os bens, referenciados nos lotes: 01, 02, 03 e 04, objeto desta contratação, deverão ser entregues de forma PARCELADA, na Casa dos Estudantes do município de Érico Cardoso – BA, localizado na Ladeira do Acupe, Bairro de Acupe de Brotas, nº 130, CEP: 40.290-160, na cidade de Salvador – Bahia, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

5.4. Os bens, referenciados nos lotes: 05, 06, 07 e 08, objeto desta contratação, deverão ser entregues de forma PARCELADA, na Casa dos Estudantes do município de Érico Cardoso – BA, localizado na Avenida Jorge Teixeira, Bairro Candeias, nº



1060, CEP: 45028-050, na cidade de Vitória da Conquista – Ba, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

- 5.5. A empresa contratada ficará obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de entrega previsto ocorra após seu vencimento.
- 5.6. O produto a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.
- 5.7. Todos os produtos serão recebidos e conferidos, por funcionários designados/informados pela Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, que rejeitarão os que não estiverem de acordo com os pedidos de fornecimento quanto às especificações, quantidades e qualidade.
- 5.8. A Contratada/Detentora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, sendo que o simples ato do recebimento não importará a sua aceitação.

6. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 6.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- 6.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 6.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e, definidos o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

7. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1. Em observação as recomendações do Tribunal de Contas da União, a autorização de adesão de outros órgãos e entidades a presente Ata de Registro de Preços, ocorrerá mediante as seguintes condições:
 - a) anuência formal do Órgão Gerenciador;
 - b) autorização de adesão somente ocorrerá até 100% dos itens registrados em Ata (§ 3º do art. 8º, do Decreto 7892/2013);
 - c) os órgãos autorizados (“carona”) não poderão adequar o objeto pretendido à Ata, alterando especificações, características, periodicidade, frequência na execução, prazos de recebimento, quantitativos, métodos, etc., por mínimas que possam parecer, para sanear suas necessidades; e
 - d) em caso de autorização de “Adesão” o Órgão Gerenciador disponibilizará cópia do Edital, da Ata, e da proposta do licitante.

8. DAS ATRIBUIÇÕES / OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 8.1. Receber e conferir os produtos quando da entrega pela Contratada/Detentora;
- 8.2. Comunicar e exigir a correção imediata de qualquer anormalidade nos produtos por ela (Contratada/Detentora) fornecidos.
Comunicar e exigir a correção imediata de qualquer anormalidade nos produtos por ela Contratada fornecidos.
- 8.3. Efetuar o pagamento de acordo com o estabelecido no instrumento contratual.
- 8.4. Proceder, sempre que julgar necessário, a análise (teste de qualidade) do produto fornecido pela Contratada para fins de verificação de qualidade.
- 8.5. Notificar a Contratada/Detentora, fixando prazo para correção das irregularidades ou defeitos encontrados.
- 8.6. Observar o disposto no Edital do Pregão.

9. ATRIBUIÇÕES/ OBRIGAÇÕES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS/ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 9.1. Caberá aos órgãos participantes indicar o gestor da ata, ao qual, além das atribuições previstas no art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, compete:
 - 9.1.1. Promover consulta prévia junto a Secretaria respectiva ou Setor de Licitações, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
 - 9.1.2. Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando a Secretaria de Governo, Administração, e Serviços Públicos eventual desvantagem, quanto à sua utilização;
 - 9.1.3. Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas;
 - 9.1.4. Informar a Secretaria respectiva, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas no edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega dos materiais e a recusa do mesmo, se for o caso, em receber a Nota de Empenho;



9.1.5. Proceder ao ato de recebimento dos produtos, podendo sustar, recusar, solicitar fazer ou desfazer qualquer execução que não esteja de acordo com as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, bem como efetuar os pagamentos na forma e nos prazos estabelecidos.

10. DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

- 10.1.** Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações expressamente previstas neste instrumento;
- 10.2.** Zelar e garantir a boa qualidade do fornecimento, em consonância com os parâmetros de qualidade fixados e exigidos pelas normas técnicas pertinentes, expedidas pelo Poder Público;
- 10.3.** Responsabilizar se pelo transporte do produto de seu estabelecimento até o local determinado pela Contratante, bem como pelo seu descarregamento e acondicionamento;
- 10.4.** Comunicar a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante, em até 48 (quarenta e oito), antes do prazo previsto para a entrega;
- 10.5.** Arcar com todos os ônus necessários a completa entrega que efetuar, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registros e demais atos pertinentes;
- 10.6.** Permitir o acesso aos documentos necessários e pertinentes pela Prefeitura e Órgão concedentes de Convênios.
- 10.7.** Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a PREFEITURA, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, decorrentes do ato de entrega e de armazenamento dos produtos.
- 10.8.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto de entrega, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido.
- 10.9.** Em tudo agir, segundo as diretrizes da PREFEITURA.
- 10.10.** Manter durante a execução do Contrato/Ata, todas as condições de habilitação exigidas para contratação, previstas na legislação em vigor.
- 10.11.** Aceitar por parte da Administração, nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou Ata de RP, conforme estabelecido no §1º do artigo 65.
- 10.12.** Assinar Contrato ou documento equivalente originário da Ata de Registro de Preços.

11. DO CANCELAMENTO DO FORNECEDOR REGISTRADO

- 11.1.** Em observância às disposições do Decreto n.º 7.9112/13 e alterações posteriores, o registro do fornecedor será cancelado quando este:
 - 11.1.1.** Descumprir as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços;
 - 11.1.2.** Não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 11.1.3.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 11.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 117 da Lei n.º 11.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei n.º 10.520, de 2002.
- 11.2.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 11.3.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento desta Ata, devidamente comprovados e justificados:
 - 11.3.1.** por razão de interesse público; ou
 - 11.3.2.** a pedido do fornecedor.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1.** Pela inexecução parcial ou total das condições previstas nesta Ata poderão ser aplicadas ao inadimplente as sanções de que tratam os Arts. 86 a 88, da lei n/ 8.666/93, além da multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da negociação, respeitadas os direitos do contraditório e da ampla defesa.
- 12.2.** A aplicação das sanções previstas neste item não exclui a possibilidade de aplicação das outras sanções previstas em edital, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 13.1.** Os recursos, orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes da Ata de Registro de Preços, decorrente deste processo licitatório, serão alocados no respectivo instrumento contratual, e possuirá as seguintes dotações:



UNID. GEST.	PREFEITURA MUNICIPAL DE ÉRICO CARDOSO
ORGÃO	002 - SECRETARIA DE GOVERNO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS PÚBLICOS
UNID. ORÇ.	02 - DIVISÃO DE GOVERNO E ADMINISTRAÇÃO
AÇÃO	00202.0412200062.009 - Manutenção da Secretaria de Administração
ELEMENTO	33903600000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física
FONTES	00

14. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A conformidade do objeto, a ser prestado deverá ser verificada conjuntamente com o documento da proponente que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no processo, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

14.2. A presença da Fiscalização não elide nem diminui a responsabilidade da contratada.

14.3. Será impugnado pela Fiscalização os materiais que não satisfaçam às condições do presente Termo de Referência.

14.4. Ficará a proponente obrigada a restituir o item impugnado até 10 (dez) dias após o recebimento de documento de advertência, correndo, por sua conta exclusiva, a despesa decorrente dessa providência.

15. DA DIVULGAÇÃO

15.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

16. FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Paramirim-BA, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata de Registro de Preços.

16.2. E por estarem justas e compromissadas, as partes assinam a presente Ata em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo.

Érico Cardoso, Bahia, em (DATA).

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÉRICO
CARDOSO ERALDO FELIX DA SILVA
PREFEITO

(RAZÃO SOCIAL)
(REPRESENTANTE)
CONTRATADA

Testemunhas:

1. _____

2. _____

CPF: _____

CPF: _____



ANEXO VIII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº/.....
PREGAO ELETRÔNICO 036/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023

A Prefeitura do **MUNICÍPIO DE ÉRICO CARDOSO**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 13.670.203/0001-37, com sede na Praça da Matriz, Centro, Érico Cardoso, Bahia, neste ato representado pelo prefeito municipal, o senhor **ERALDO FELIX DA SILVA**, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº 4.625.608 SSP/BA, CPF 019.835.034-10, residente e domiciliado no Povoado de Ovos, s/n, Zona Rural, CEP: 46.180-000, Érico Cardoso, Bahia, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa (**RAZÃO SOCIAL**), inscrita no CNPJ sob nº (CNPJ) com sede na (SEDE), representada pelo(s) Sr.(a) (**REPRESENTANTE**), portador(a) da Documento de Identidade nº (RG) e inscrito(a) no CPF sob o (CPF), residente e domiciliado a (RESIDÊNCIA), que a este subscrevem, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, com base no edital do Pregão Eletrônico nº 036/2023, nas cláusulas contratuais a seguir transcritas e nas disposições da Lei Federal 10.520/2002 e da Lei 8.666/1993, devidamente autorizado pelo Despacho Administrativo, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. DO OBJETO

- 1.1. Constitui o objeto da presente licitação é Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda das Casas dos Estudantes de Érico Cardoso em Salvador/BA e Vitória da Conquista/BA, ação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, destinados a suprir as demandas do município de Érico Cardoso, sob o regime de menor preço por Lote, com entrega parcelada, constante da proposta de preços apresentada na licitação Pregão Eletrônico nº 036/2023, devidamente adjudicado e homologado pela autoridade competente, e publicado na imprensa oficial.
- 1.2. A Contratada será a responsável direta e exclusivamente pela execução do objeto do contrato, e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para as Secretarias ou para terceiros.
- 1.3. Atendendo ao diploma legal, art. 14, da Lei Federal nº 8.666/93, a qual determina que nenhuma compra será feita sem a adequada caracterização de seu objeto e indicação dos recursos orçamentários para seu pagamento, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade de quem lhe tiver dado causa.
- 1.4. Não será admitida a subcontratação do objeto, no total ou em parte.
- 1.5. As atividades de rotina não poderão ser realizadas através de subcontratação, vedada como regra geral para todo o contrato. Casos excepcionalíssimos devidamente justificados e comprovados poderão ser analisados pela Contratante e, somente diante de caso fortuito, força maior, ou de limitações temporárias, se verificará análise de possibilidade de anuência expressa de subcontratação de parcelas do contrato, desde que mantidas as mesmas condições e preços inicialmente pactuados, não eximindo a integral responsabilidade da CONTRATADA.

2. DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1. O valor total deste contrato é de R\$ XXX (XXX), referente ao item XXX do Pregão Eletrônico nº 036/2023, do qual a contratada foi vencedora.

§ 1º - Nos preços ofertados na proposta do Contratado já estão inclusos todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com impostos, tributos, salários, encargos sociais e contribuições sociais, fiscais, parafiscais, material de consumo, fretes, entregas, transportes, carga, descarga, seguros, fardamento transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, alugueis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento deste instrumento.

- 2.2. O pagamento pelo fornecimento dos bens será efetuado em PARCELA pela Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, em moeda corrente nacional, por meio de emissão de Ordem Bancária, para crédito em conta corrente da CONTRATADA em até 30 (trinta) dias após apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) pela Administração, na forma e prazo estabelecido no Termo de Referência.
- 2.3. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo dos bens, nos seguintes termos:
 - 2.3.1. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo presidente da casa dos estudantes e o departamento de abastecimento, para acompanhamento e fiscalização, no prazo de até 03 (três) dias úteis da entrega dos bens;
 - 2.3.2. No prazo de até 02 (dois) dias úteis, a partir do recebimento provisório, os bens serão avaliados pela Equipe de Fiscalização do Contrato e posteriormente o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
 - 2.3.2.1. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos bens entregues, com base no objeto



contratado; e

2.3.2.2. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

2.3.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser estendido de forma a garantir maior possibilidade ao contratante de verificação da adequação dos bens contratados, considerando que o artigo 73 §3º da Lei nº 8666/93 faculta a administração o prazo de até 90 dias para a emissão do termo de recebimento definitivo.

- 2.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos bens efetivamente entregues.
- 2.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 2.6. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 2.7. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 2.8. Deverão ser apresentadas, no setor Financeiro/Contabilidade da Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, as notas fiscais/faturas, emitidas em 02 (duas) vias, devendo conter no corpo a descrição do objeto, o número do contrato e com a indicação de número da conta bancária da Registrada, para depósito do pagamento.
- 2.9. As notas fiscais/faturas deverão vir acompanhadas dos respectivos comprovantes de:
 - a) Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;
 - b) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- 2.10. As notas fiscais/faturas também deverão ser encaminhadas por Email ao Setor de Compras do Município (compras.ericocardoso@gmail.com), no ato de envio das mercadorias.
- 2.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Registrada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 2.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:
$$I = (TX/100)/365 \text{ EM} = I \times N \times VP$$
onde:
I = Índice de atualização financeira;
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da Parcela em atraso.

3. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 3.1. O prazo de vigência do presente contrato é **até 31/12/2024**, contado a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado, desde que observadas as disposições do art. 57 da Lei 8.666/1993.
 - § 1º - A forma de fornecimento do objeto do presente contrato é **parcelada**, sendo que os bens deverão ser entregues em **até 02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela **CONTRATANTE**.
 - § 2º - Na contagem dos prazos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração Pública Municipal. Quando ocorrer o vencimento fora do dia útil, considerar-se-á o primeiro dia útil imediatamente subsequente, sem ônus para a Administração.
 - § 3º - Poderá ser prorrogado o prazo de entrega previsto nesta cláusula, observadas as disposições dos parágrafos 1º e 2º do Art. 57 da Lei 8666/93.
- 3.2. Os bens, objeto desta contratação deverão ser entregues de forma **PARCELADA**, no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, em dia útil.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas para o pagamento deste contrato correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

UNID. GEST.	PREFEITURA MUNICIPAL DE ÉRICO CARDOSO
ORGÃO	002 - SECRETARIA DE GOVERNO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS PÚBLICOS
UNID. ORÇ.	02 - DIVISÃO DE GOVERNO E ADMINISTRAÇÃO
AÇÃO	00202.0412200062.009 - Manutenção da Secretaria de Administração
ELEMENTO	33903600000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física
FONTES	00



4.2. As despesas nos anos subsequentes, em caso de prorrogação, estarão submetidas à dotação orçamentária própria prevista para atendimento a presente finalidade, a ser consignada na Lei Orçamentária Anual do Município.

5. VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

5.1. Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização dos fornecimentos, bem assim para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus Anexos, os seguintes documentos:

- a) Edital do Pregão Eletrônico nº 036/2023 e seus anexos;
- b) Proposta da contratada, e sua documentação;
- c) Demais documentos contidos no Processo Administrativo nº 205/2023.

6. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 6.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário **terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar este Contrato.
- 6.2. Os bens formalizados por este instrumento de CONTRATO, terão vigência até 31 de dezembro de 2024, contados a partir de sua assinatura, admitida a prorrogação nos termos da lei, mediante termo aditivo, nos termos do art. 57, inc. IV da Lei nº 8.666/93.
- 6.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 6.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

7. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DA AMOSTRA

- 7.1. Cada pedido do objeto contratado será recebido para efeito de verificação da conformidade com a especificação (Anexo II) fornecida pelo Contratante.
§ 1º - O recebimento parcelado do objeto aqui contratado só se dará depois de adotados, pelo Contratante, todos os procedimentos previstos no Art. 73, inciso II, da Lei 8.666/1993.
§ 2º - A Administração rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento em desacordo com as especificações do objeto do Edital do Pregão Eletrônico nº 036/2023 e as disposições deste Contrato.
- 7.2. O objeto do Termo de Referência será dado como recebido de acordo com os artigos 73 a 76 da Lei nº 8.666/93, neste caso, no que couber, mediante termos de aceite.
- 7.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo as normas higiênico-sanitárias relacionadas a alimentos, em embalagens íntegras, contendo impressão do nome do fabricante, informações sobre a data de fabricação, validade e lote no rótulo, sendo transportados em condições adequadas para os mesmos.
- 7.4. Os hortifrúteis deverão conter alimentos de boa qualidade, in natura, textura e consistência adequadas, sem danos físicos, apresentando adequado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, estando em condições adequadas para o consumo, com ausência de substâncias nocivas à saúde, parasitas ou larvas.
- 7.5. Os folhosos devem apresentar folhas frescas e limpas, firmes e intactas, adequado grau de desenvolvimento, com cores características e sem manchas.
- 7.6. As frutas devem apresentar textura e consistência de frutas frescas, características íntegras e de boa qualidade, sem ferimentos, isentas de parasitas, sujidades, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à casca.
- 7.7. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias corridos, em condições de atendimento do setor, a contar da notificação da Registrada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 7.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 7.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Registrada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 7.12. As entregas deverão acontecer em dias úteis, em horário pré-determinado, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência.
- 7.13. As devoluções feitas, nos casos de não adequação ou entrega parcial dos produtos às características de qualidade e quantidade previstas no edital, deverão ser repostas em até 48 (quarenta e oito) horas do horário da ocorrência. Sob pena de notificação e rescisão contratual.
- 7.14. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora.
- 7.15. Os bens, objeto desta contratação serão solicitados por Ordens de Fornecimento (OF), emitidas e autorizadas conforme necessidade da CONTRATANTE.



- 7.16. Somente serão faturadas as Ordens de Fornecimento efetivamente executadas em sua totalidade, após avaliação de conformidade das condições de entrega dos bens e validação pela CONTRATANTE.
- 7.17. A critério da CONTRATANTE, poderá ser solicitado ao licitante que apresente amostra para verificação da compatibilidade com as especificações do Termo e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado em ofício institucional, emitido pelo setor de compras, e de acordo com a necessidade da secretaria demandante da ordem de fornecimento.
- 7.18. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência, código do produto e modelo.
- 7.19. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, desmontados ou instalados pela equipe responsável pela análise, bem como conectados a equipamentos e submetidos aos testes necessários.
- 7.20. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de teste.

8. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 8.1. A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67 e art. 73, ambos da Lei nº 8.666/93, **será acompanhada pela gestora de contrato do Município de Érico Cardoso, a Sr.ª THAINARA PEREIRA MARQUES, especificamente designada mediante o Decreto Municipal nº 23/2022, de 10 de maio de 2022**, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, e atestará as notas fiscais/faturas apresentadas, para fins de pagamento.
- 8.2. Caberá aos fiscais do contrato, dentre outras atribuições, determinar providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento contratual, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando as mesmas ao seu superior hierárquico.
- 8.3. As decisões e providências que ultrapassarem as competências dos Fiscais deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.
- 8.4. A Administração, devidamente representada na forma legal, poderá rejeitar no todo ou em parte o objeto contratado, sem ônus para a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, se executado em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, bem como em contrato e na proposta comercial.
- 8.5. O fiscal técnico apresentará ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 8.6. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação e realização do objeto contratado.
- 8.7. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a execução do objeto com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 8.8. A empresa CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, sendo a Prefeitura Municipal de Érico Cardoso, reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização contratual, mediante servidores designados para este fim.
- 8.9. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666/93.
- 8.10. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.
- 8.11. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do objeto, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.12. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução do objeto deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 8.13. O representante do **CONTRATANTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.14. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.



9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à **CONTRATANTE**, que deverá responder pela fiel execução do contrato.
- 9.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual.
- 9.3. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas.
- 9.4. Tomar todas as providências necessárias à fiel entrega dos bens, objeto do Contrato.
- 9.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela **CONTRATANTE**.
- 9.6. Propiciar todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE**, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária.
- 9.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 9.8. Providenciar que seus contratados portem documento de identificação quando da execução do objeto à **CONTRATANTE**.
- 9.9. Promover a execução do objeto do Contrato, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica.
- 9.10. Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela **CONTRATANTE**, julgados necessários à boa gestão do contrato.
- 9.11. Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.
- 9.12. Repassar aos fiscais do Contrato, em tempo hábil, quaisquer justificativas de situações específicas que envolvam impedimento do cumprimento dos termos do Contrato, por razões alheias ao controle da **CONTRATADA**.
- 9.13. Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução do objeto do Contrato.
- 9.14. Apresentar a **CONTRATANTE**, sempre que exigido pela equipe de fiscalização do contrato, relatórios e outros documentos inerentes à execução do objeto do Contrato.
- 9.15. Submeter seus empregados, durante o tempo de permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, mantendo-os devidamente identificados.
- 9.16. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.
- 9.17. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da **CONTRATANTE**, inclusive por danos causados a terceiros.
- 9.18. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, quando couber, nos termos das legislações em vigor.
- 9.19. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo mediante prévia autorização da **CONTRATANTE**.
- 9.20. Abster-se de contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** durante a vigência do contrato.
- 9.21. Abster-se de utilizar na execução do objeto do Contrato, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do art. 7º, do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal. É considerado familiar, nos termos do art. 2º, inc. III, do Decreto nº 7.203/2010, o cônjuge, companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.
- 9.22. A empresa **CONTRATADA** deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93.
- 9.23. A empresa contratada deverá adotar medidas a orientar seus empregados para adotarem condutas éticas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas e respeitadas as normas ambientais vigentes.
- 9.24. É dever da empresa contratada, observar entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



- 10.1. Nomear Gestor e Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato para acompanhar e fiscalizar sua execução.
- 10.2. Encaminhar formalmente as demandas de fornecimentos, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência.
- 10.3. Receber o objeto do contrato, prestado pela **CONTRATADA** que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas.
- 10.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 10.5. Supervisionar a execução do objeto do Contrato, exigindo prestação na execução e correção das falhas eventualmente detectadas.
- 10.6. Aplicar à **CONTRATADA** as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 10.7. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, dentro dos prazos preestabelecidos em Contrato.
- 10.8. Comunicar à **CONTRATADA** todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a realização do objeto do Contrato.
- 10.9. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da **CONTRATADA**.
- 10.10. Disponibilizar para a equipe técnica da **CONTRATADA** os recursos necessários para cumprimento do objeto do Contrato.
- 10.11. Registrar as ocorrências que estejam em desacordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência, solicitando a **CONTRATADA** a pronta regularização.
- 10.12. Permitir acesso dos empregados da **CONTRATADA** às suas dependências para a execução do objeto do Contrato.
- 10.13. Proceder com a avaliação dos serviços e ateste das respectivas faturas decorrentes.
- 10.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Registrada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Registrada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DAS SANÇÕES

- 11.1. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar a partir da notificação da empresa.
- 11.2. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.
- 11.3. Sem prejuízo das sanções previstas no item anterior, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a licitante vencedora ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:
 - 11.3.1 - Advertência;
 - 11.3.2 - Multa de:
 - 11.3.2.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega dos bens, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;
 - 11.3.2.2. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega dos bens, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;
 - 11.3.2.3. 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;
 - 11.3.2.4. 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e
 - 11.3.2.5. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.
 - 11.3.2.6. No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nas alíneas “a” e “b” com as da alínea “c”, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7% (sete por cento) do valor do CONTRATO.
 - 11.3.2.7. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento para contratar com a Administração por prazo não superior a 2 (dois) anos.
 - 11.3.2.8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.
 - 11.3.2.9. A Multa de Mora será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, §8º,



da Lei nº 8.666, de 1993, e será executada após regular processo administrativo, consoante o art. 7º, observada a seguinte ordem: I - mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato; II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à Contratada; e III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

11.3.2.10. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à Contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo com rito estabelecido na Portaria nº 120/2016, observando-se as regras previstas na Lei nº 8.666, de 1993 e subsidiariamente na Lei 9.784, de 1999. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a abrangência do dano apontada pela área demandante, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

11.3.2.11. No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia e/ou prazo recursal, a CONTRATANTE poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa, até a decisão final, caso não obtenha sucesso na execução da garantia ofertada. Caso a defesa prévia e/ou recurso seja aceito, ou aceito parcialmente, pela CONTRATANTE, o valor retido correspondente será depositado em favor da CONTRATADA, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final.

11.3.2.12. As sanções serão aplicadas pela autoridade administrativa, assegurada a ampla defesa e podendo dar-se cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo.

11.4. As advertências serão aplicadas sempre que necessário ao fiel cumprimento contratual, desde que os fatos apresentados não tenham gerado prejuízo à Administração.

11.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

11.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.7. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público. 4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12. DA RESCISÃO

12.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão com as consequências contratuais, e as previstas na Lei nº 8666/93.

12.2. O futuro contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 78 e 79 da Lei Federal 8.666/93, com as consequências indicadas no artigo 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e no contrato.

12.3. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa, mediante notificação, através de ofício diretamente ou via postal com prova de recebimento, através de parecer fundamentado, assegurado, todavia os direitos adquiridos pela CONTRATADA.

12.3.1 O inadimplemento de quaisquer das cláusulas e disposições deste instrumento, implicará na sua rescisão ou na sustação do pagamento relativo às entregas já efetuados, a critério da CONTRATANTE, independentemente de qualquer procedimento judicial;

12.3.2 A CONTRATANTE poderá valer-se das disposições constantes no Termo de Referência para rescindir o Contrato, se a CONTRATADA contrair obrigações para com terceiros que possa de alguma forma, prejudicar a execução do objeto ora contratado, bem como se:

12.3.2.1. Retardar injustificadamente o início da entrega dos materiais, por mais de 07 (sete) dias úteis;

12.3.2.2. Interromper a entrega dos materiais, sem justo motivo;

12.3.2.3. Ocasionar atraso ou embaraço na entrega do objeto do presente instrumento.

13. COBRANÇA JUDICIAL

13.1. As importâncias devidas pela Contratada serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



13.1 § 1º. O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato.

§ 2º. O Contratado obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações ora assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

§ 3º. O presente Contrato não poderá ser objeto de subcontratação, cessão ou transferência, no todo ou em parte.

§ 4º. Na interpretação das disposições deste Contrato e integração das omissões, desde que compatíveis com os preceitos de Direito Público, aplicar-se-ão, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições do Direito Privado.

§ 5º. O Contratado responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na execução do fornecimento do objeto contratado, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior, sem que haja culpa do Contratado, apurados na forma da legislação vigente, quando comunicado ao Contratante no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou ordem expressa e escrita do Contratante.

§ 6º. Após o 10º (décimo) dia de paralisação do fornecimento do objeto contratado, o Contratante, poderá optar por uma das seguintes alternativas:

a) Promover a rescisão contratual, independentemente de interpelação judicial, respondendo o Contratado pelas perdas e danos decorrentes da rescisão;

b) Exigir a execução do Contrato, sem prejuízos da cobrança de multa correspondente ao período total de atraso, respeitado o disposto na legislação em vigor.

§ 7º. O Contratante providenciará a publicação resumida do Contrato e seus aditamentos, na imprensa oficial, conforme Parágrafo Único do Artigo 61 da Lei Federal 8.666/1993.

15. FORO

15.1. As partes elegem como foro o Fórum da Comarca de Paramirim/BA, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato. E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Érico Cardoso, Bahia, em (DATA).

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÉRICO
CARDOSO ERALDO FELIX DA SILVA
PREFEITO

(RAZÃO SOCIAL)
(REPRESENTANTE)
CONTRATADA

Testemunhas:

1. _____

2. _____

CPF: _____

CPF: _____



PREFEITURA DE
ÉRICO CARDOSO

Unidos pelo progresso da nossa Água Quente

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A ENTREGA DOS BENS

PREGAO ELETRÔNICO 036/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO 205/2023

A (RAZÃO SOCIAL), inscrita no CNPJ sob n.º (CNPJ), sediada (SEDE), por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. (REPRESENTANTE), inscrito no CPF sob n.º (CPF) declara, sob as penas da lei, que possui o pleno conhecimento das condições necessárias para a entrega dos bens;

Local e Data.

(assinatura)

Nome e Número da Identidade do declarante

RAZÃO SOCIAL

CNPJ

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ