

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2022

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS - BAHIA**, por intermédio da **PREGOEIRA OFICIAL**, designada pelos Decretos nº 5.443/2021 e 5.797/2022, e Equipe de Apoio designada pelo Decreto de nº 5.798/2022, tornam público que, conforme autorização contida no **Processo Administrativo nº 9856/2022**, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**. A presente licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decretos Municipais 4.595/2017, Lei Complementar nº 123/06, com as alterações promovidas pela Lei Complementar 147/2014 e subsidiariamente as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações posteriores e pelas condições previstas neste Edital e seus anexos, mediante as seguintes condições:

Edital disponível no site: www.licitacoes-e.com.br

Recebimento das propostas: das 08:00 horas do dia 16/12/2022 às 08:00 horas do dia 20/12/2022.

Início da sessão pública: 09:00 horas do dia 20/12/2022 (HORÁRIO DA BAHIA).

BB: 977347

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação registro de preços para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA OTIMIZAR AS ATIVIDADES DOS DIVERSOS PROGRAMAS E ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS-BA.**

1.2. A licitação será realizada por **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme tabela constante modelo de proposta de preço – ANEXO III, que integra este Edital, para todos os fins e efeitos, e seus anexos.

2. AS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

2.2. Poderão participar deste Pregão, os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação e requisitos mínimos de classificação das propostas, constante deste Edital e seus Anexos.

2.3. Não poderão participar da licitação empresas que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo Órgão que o praticou.

2.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Micro empreendedor Individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.5. Regras acerca da participação de matriz e filial:

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c) A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d) Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO

3.1. Para participar da licitação, a Empresa deve efetuar seu **CRENCIAMENTO** junto ao provedor do sistema que implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.4. O licitante é responsável pelo ônus decorrentes da perda de negócio, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela PREGOEIRA ou pelo sistema, ainda que ocorra sua desconexão.

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

3.5.1. 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.

3.5.2. Assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito da licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.5.3. Independente dos termos firmados no sistema eletrônico do pregão, é imprescindível que o licitante arrematante apresente todas as declarações exigidas no edital sob pena de desclassificação/inabilitação.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

4.2.1 Os documentos enviados deverão ser digitalizados em colorido para facilitar a visualização e análise da Comissão. Quando houver dúvidas no que se refere a veracidade dos documentos será realizada diligência com base no § 3º do art. 43 da Lei 8.666/93. Se for constatada a irregularidade o licitante será inabilitado.

4.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

4.4. 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.

4.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. No preenchimento da proposta eletrônica o licitante deverá, obrigatoriamente, mencionar, no campo "DESCRIÇÃO/OBSERVAÇÕES", **MARCA DOS PRODUTOS OFERTADOS**, VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

4.8.1 VALOR POR LOTE

4.9. O não preenchimento do campo referido no item anterior, implicará na desclassificação da licitante, face a ausência de informação suficiente para classificação da proposta".

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

4.11. 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.

4.12. A partir do horário previsto no PREÂMBULO para início da sessão pública do pregão eletrônico, terá lugar a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições estabelecidas no edital, as quais serão classificadas para a etapa de lances.

4.13. Serão consideradas irregulares e desclassificadas de logo as propostas que não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão; apresentarem o prazo de validade da proposta inferior ao estabelecido; apresentarem prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido; apresentarem prazo de garantia inferior ao estabelecido.

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

4.15. Sempre que houver interrupção da sessão do pregão, os licitantes deverão ser notificados do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

5. DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

5.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos estabelecidos no edital.

5.3. O sistema eletrônico rejeitará automaticamente os lances em valores superiores aos anteriormente apresentados pelo mesmo licitante.

5.3.1. Não serão registrados, para o mesmo item, 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

5.3.2. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a cinco (05) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos.

5.4. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.5. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.6. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.7. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.8. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

5.10. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, a PREGOEIRA examinará a aceitabilidade da primeira oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

5.10.1. Serão desclassificadas as propostas que consignem 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.

5.11. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições deste Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.

5.12. A PREGOEIRA anunciará, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor, a proposta que, em consonância com as especificações contidas neste edital, apresentou o menor preço.

5.13. Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

5.13.1. Entendem-se por empate ficto as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e empate real as que sejam iguais.

5.13.2. Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor, exequível, considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

5.13.3. Nesta hipótese, o direito a ofertar proposta de preço inferior deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

5.13.4. Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital.

5.13.5. No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será considerado como melhor classificado, aquela que registrou seu preço primeiro no sistema.

5.13.6. O disposto neste item **5.13** somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.13.7. Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei, procedendo-se, sucessivamente a convocação na respectiva ordem de classificação dos licitantes, vedado qualquer outro critério.

5.13.7.1. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

5.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a PREGOEIRA examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.15. Havendo necessidade, a PREGOEIRA suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

5.16. A PREGOEIRA 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.

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

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

5.19. Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a PREGOEIRA 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.

6. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

6.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24hs (vinte e quatro horas), sob pena de não aceitação da proposta.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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 ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

6.3. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6.3.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

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

6.5. 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.

6.5.1. 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.

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

6.6. DA APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS:

6.6.1. Antes da adjudicação do objeto licitado deverá a(s) empresa(s) vencedora(s) do certame, apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, a ser entregue na sede administrativa da Secretaria Municipal da Assistência Social localizada na Rua Luiz Viana Filho, nº 642, Centro, Alagoinhas/BA, no horário de 8h às 13h, considerando dias úteis, atendendo rigorosamente as especificações contidas na respectiva proposta oferecida, no prazo máximo de (05) cinco dias úteis contados a partir do 1º dia útil subsequente ao encerramento da etapa de lances.

6.6.2. As amostras serão encaminhadas para Avaliação Sensorial, as quais serão analisadas e preparadas de acordo com as instruções do fabricante, para que se mantenha os atributos sensoriais característicos do produto;

6.6.3. Análise Sensorial refere-se a técnicas de medidas, por meio da quantificação e interpretação das características dos alimentos, que são percebidas pelos sentidos humanos.

6.6.4. A metodologia utilizada no processo de avaliação sensorial, será o método classificatório, que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais.

6.6.5. Serão avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a) Aparência e Sabor: • Bom: 7 a 9 • Regular: 4 a 7 • Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor: • Característico: 7 a 9 • Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6 • Não característico: 1 a 3 Nota: O odor não característico corresponde ao odor “estranho”, não correspondente ao alimento em questão.

c) Consistência / Textura: • Adequada: 7 a 9 • Moderadamente adequada: 4 a 6 • Inadequada: 1 a 3

6.6.6. Para classificação da amostra serão utilizados os seguintes conceitos:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.

- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

6.6.7. Na avaliação a amostra que obtiver o resultado insatisfatório, será reprovada na Avaliação Sensorial.

6.6.8. A avaliação das amostras será realizada por Nutricionista designada pela Prefeitura Municipal de Alagoinhas para esse fim, que rejeitará, sem qualquer avaliação, os produtos entregues na amostra que não atendem rigorosamente as especificações contidas nas propostas oferecidas do proponente classificado em primeiro lugar ou nas dos demais classificados subsequentemente, caso o vencedor não haja cotado o quantitativo máximo em sua proposta.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação.

7.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

- b) Ato constitutivo, estatuto social publicado de acordo com a Lei Federal nº 6.404/76 ou contrato social em vigor e alterações, devidamente registrado e consolidado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- d) Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) Documento de identificação ou outro equivalente do sócio administrador da empresa.

7.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade com as Fazendas Federal (conjunta com a Dívida ativa da União e INSS), Estadual e Municipal da sede da licitante;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF;
- d) Prova de regularidade com a Justiça Trabalhista, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em conformidade com a Lei Federal nº 12.440/2011.

7.3.1. Para efeito da validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 30 (trinta) dias entre a data de sua expedição e a data da realização da licitação.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida à data do certame. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação.

7.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.5.1. Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado com características que demonstrem similaridade às do objeto desta licitação, executadas a qualquer tempo. Os atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão constar o papel timbrado da empresa emitente do atestado. Quanto ao(s) atestado(s) fornecido(s) por órgãos públicos, os mesmos não serão aceitos quando apresentados com assinaturas de pregoeiros e/ou presidentes ou membros de

comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos dos fornecimentos/serviços.

7.6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- a) Declaração referente à habilitação (em atendimento ao inciso VII do art. 4º da lei nº 10.520/2002) – pleno conhecimento, conforme **(ANEXO V)**;
- b) Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de cumprimento do disposto no Inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme **(ANEXO VI)**;
- c) Declaração para microempresas e empresas de pequeno porte **(ANEXO VII)**;
- e) Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato **(ANEXO VIII)**. **(FACULTADO)**;
- f) Declaração do licitante de que os dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do município de alagoinhas **(ANEXO IX)**;
- g) Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade.
- h) Alvará da Vigilância Sanitária, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade.

7.7 O reconhecimento de firma bem como autenticação dos documentos de HABILITAÇÃO quando for necessário podem ser exercidos conforme o art. 3º da Lei nº 13.726, de 8 de Outubro de 2018.

7.8 A licitante deverá apresentar e seguir todos os anexos deste edital, o não cumprimento acarretará inabilitação da licitante.

7.9. Os documentos deverão, preferencialmente, ser apresentados ordenadamente, numerados sequencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

7.10. A apresentação de declaração falsa pelo licitante acarretará a aplicação da penalidade prevista no item 13.2.5 – Das PENALIDADES, deste edital.

7.11. Se a matriz participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. Se a filial participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. (Exceto aquelas certidões expedidas em nome da matriz que são válidas para as filiais)

7.12. Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.

7.13. Os documentos solicitados a título de habilitação deverão ser apresentados de acordo com o exigido no item 4.2.1 ou cópias autenticadas.

7.14. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à microempresa e empresa de pequeno porte que comprovar a sua condição para o caso, na fase de credenciamento, e, que for declarado o vencedor do certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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, visando a sua habilitação no certame.

7.14.1. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.14.2. 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.

7.14.3. 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.

7.14.4. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo 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.

7.14.5. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.14.6. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. A proposta final do licitante arrematante deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do final do certame no sistema eletrônico e deverá:

8.1.1 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.

8.2 Os preços unitários não poderão ser superiores aos preços unitários constantes na planilha orçamentária, que é parte integrante deste edital.

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

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

8.5. 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).

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

9. DECLARAÇÃO DE VENCEDOR E RECURSOS

9.1. Após análise da documentação de habilitação e proposta de preços e constatado que o proponente da melhor oferta aceitável atende às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

9.2. A declaração de vencedor do certame será previamente comunicada no sistema eletrônico.

9.3. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, a intenção de recorrer da decisão da PREGOEIRA, observadas as seguintes normas:

9.3.1. Deverá ser registrada a síntese das razões do recorrente em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, na adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

9.3.2. Manifestada a intenção de recorrer, por qualquer dos licitantes, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso. Os demais licitantes se quiserem apresentar contrarrazões, deverão considerar igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente, devendo ser protocolada, devendo ser enviada através do correio eletrônico: licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br.

9.3.3. O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior do órgão ou entidade promotora da licitação, será realizado pela PREGOEIRA no prazo de até 03 (três) dias úteis.

9.3.4. A autoridade superior do órgão promotor do pregão deverá decidir o recurso conforme prazo de Lei.

9.3.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Estando classificadas e habilitadas microempresas ou empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação foi procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal, deverá ser feita prova da efetiva regularização da documentação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data em que declarado o vencedor, prorrogável, por igual período, a critério da Administração Pública.

9.5. Não restando comprovada a satisfação da regularidade fiscal, a licitante será declarada inabilitada, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

9.6. A PREGOEIRA poderá, a qualquer tempo, negociar com o proponente da melhor oferta aceitável, visando obter preço menor.

9.7. Os atos essenciais do pregão eletrônico serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos da legislação pertinente.

9.8. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e das informações relativas à sessão pública do pregão deverão constar da ata divulgada no sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na lei.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. A PREGOEIRA adjudicará o objeto da licitação, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

10.2. Caso tenha havido recursos, após decididos estes e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.

10.3. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Após a homologação do resultado da licitação pela autoridade competente, a licitante vencedora e as licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço da vencedora serão convocadas para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

11.2. A Ata de Registro de preços será assinada pela licitante vencedora, e pelas licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço da vencedora e pela autoridade competente do órgão gerenciador.

11.3. A licitante, incluída na Ata de Registro de Preços, está obrigada a celebrar os instrumentos contratuais nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, quando convocado.

11.4. Será excluída da Ata de Registro de Preços a licitante que deixar de assiná-la no prazo fixado.

11.5. Quando a licitante vencedora não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, é facultado à Administração, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas.

12. CONTRATAÇÃO

12.1. O Órgão Gerenciador convocará o promitente fornecedor para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data da convocação. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente fornecedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão comprador.

12.2. A contratação de que trata o subitem **12.1**, deverá ser efetuada com os fornecedores registrados por intermédio de Nota de Empenho, bem como pela autorização de fornecimento ou por outro instrumento hábil, em conformidade com o edital e com o art. 62 da Lei Federal 8.666/1993.

12.3. Para cada fornecimento será emitido uma Nota de Empenho ou documento equivalente.

12.4. No ato da retirada da Nota de Empenho ou documento equivalente, o promitente fornecedor deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu preposto para tanto, em nome da empresa, quando for o caso.

12.5. O instrumento contratual decorrente do SRP deve ser assinado no prazo e validade da Ata de Registro de preços.

12.6. Caberá aos órgãos participantes e não participantes a emissão de nota de empenho de despesa, atendendo a normatização do órgão gerenciador.

12.7. Caberá aos titulares dos órgãos participantes e não participantes, a formalização do processo para aquisição junto ao órgão gerenciador.

12.8. Havendo recusa do promitente fornecedor em atender a convocação no prazo mencionado no subitem **12.1**.

12.9. É facultado ao Órgão Gerenciador convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, ou, ainda, revogar a licitação. Contudo, antes de tal convocação, deverão ser revalidadas as certidões de regularidade fiscal, que deverão atender as exigências editalícias.

12.10. A execução do objeto não poderá ser cedida, transferida ou subcontratada, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência da Contratante.

12.11. Os instrumentos contratuais decorrentes do SRP podem ser alterados, observado o disposto no caput do art. 65 da Lei Federal 8.666/1993.

13. DAS PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Licitante que:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. Fraudar na execução do contrato;

13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. Cometer fraude fiscal;

13.1.6. Não manter a proposta.

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

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

13.2.2. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

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

13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

13.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

13.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

13.6. Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

13.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração distrate com a empresa.

13.8. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do CONTRATANTE, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

13.9. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao CONTRATADO, sob pena de multa.

13.10. O distrato, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente da contratante.

14. DOS LOCAIS, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1. A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com este edital, proposta de preços apresentada, e ainda, nos termos da minuta da ata de registro de preços que integra o presente edital.

14.2. Os produtos deverão ser entregues em fardos transparentes resistentes ou caixas próprias devidamente identificadas, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todos os kits alimentação constantes no empenho, entregue à empresa vencedora, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

14.3. Os produtos referentes ao objeto deverão ser reunidos em embalagem original íntegra (não estar, furada, rasgada, amassada ou enferrujada) e embalados em saco transparente ou caixas próprias, conforme disposto no item anterior.

14.3.1.1. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;

14.3.2. Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade conforme especificações constantes no item 3 do presente termo de referência, salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (produtos pasteurizados, fermentados, etc.);

- 14.3.3.** A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, na medida da necessidade, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo que o prazo máximo para entrega dos itens não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis após a solicitação ou entrega do empenho;
- 14.3.3.1.** A LICITANTE VENCEDORA deverá efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal da Assistência Social, Situada na Rua Luiz Viana Filho, nº 642, Centro – Alagoinhas/BA, ou em outro endereço na sede do Município de Alagoinhas que venha a ser indicado, na presença do fiscal designado pela Secretaria Municipal da Assistência Social;
- 14.3.4.** Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária (quando for o caso).
- 14.4.** Os produtos deverão possuir registro em órgão competente relacionados ao tipo de produto (Ministério da Saúde – ANVISA, MAPA, e outros)
- 14.5.** Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.
- 14.6.** A LICITANTE VENCEDORA será a única responsável pela qualidade dos produtos entregues.
- 14.7.** A LICITANTE VENCEDORA em comum acordo com a municipalidade poderá aceitar nas mesmas condições deste edital, acréscimos que o Município, venha a realizar nas aquisições registradas.
- 14.8.** Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços, a LICITANTE VENCEDORA será OBRIGADA ao fornecimento do produto, desde que obedecidas às condições do presente edital.
- 14.9.** No recebimento e aceitação dos produtos será observada, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- 14.10.** O recebimento e a aceitação do objeto deste Pregão, está condicionado ao enquadramento nas especificações do objeto, descritas neste Termo de Referência e obedecerão ao disposto no Art. 73, incisos II, e seus parágrafos da Lei n.º 8.666/93, no que lhes for aplicável.
- 14.11.** Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações dele, o município reserva-se o direito de exigir a substituição ou complementação ou devolvê-los.
- 14.12.** Ocorrendo a rejeição em algum produto a LICITANTE VENCEDORA será notificada pelo fiscal designado, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis.
- 14.13.** A recusa da LICITANTE VENCEDORA em atender o estabelecido no item anterior implicará na aplicação das sanções previstas no edital.
- 14.14.** O Município reserva para si o direito de recusar os produtos entregues em desacordo com o contrato, devendo o fornecimento ser refeito às expensas da LICITANTE VENCEDORA, sem que isto lhe agregue direito ao recebimento de adicionais.

15. DO PAGAMENTO

15.1. Os pagamentos serão efetuados conforme disponibilidade financeira da Administração, após a protocolização da Nota Fiscal/Fatura que deverá ser atestada pelo fiscalizador competente, liquidada pela Contabilidade e seja encaminhada à Secretaria de Administração e Finanças. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da certidão negativa de débito com a seguridade social (CND), da CNDT e da certidão de regularidade com o FGTS, além das certidões de regularidade com os tributos municipal, estadual e federal, sob pena de não pagamento.

15.2. Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

15.3. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

15.4. O descumprimento do subitem **15.1** deste edital poderá acarretar a rescisão do contrato, por inadimplemento de obrigação contratual, sem qualquer direito à indenização.

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

16.2. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

16.3. 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 empresa a ser contratada.

16.4. O pagamento não isenta a empresa a ser contratada da responsabilidade de correção dos erros e imperfeições porventura apresentados após a liberação.

17. REVISÃO DE PREÇOS

17.1. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos

fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

17.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

17.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

17.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

17.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

17.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

17.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17.7. Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.

18. CANCELAMENTO

18.1. DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O registro do fornecedor será cancelado quando:

a) Descumprir as condições da Ata de Registro de preços;

b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

18.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas "a", "b" e "d" deste item será formalizado pela secretaria solicitante assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.2. DO REGISTRO DE PREÇO

18.2.1. O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem **18.1** ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) Por motivo de interesse público;

b) A pedido do fornecedor.

18.2.2. O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

19. INCIDÊNCIAS FISCAIS

19.1. Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, custos e despesas que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária, neste caso, a CONTRATADA.

19.2. A CONTRATADA deverá ter levado em conta, na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre a compra de material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

19.3. Ficando comprovado depois do negócio realizado e antes da entrega do objeto que a CONTRATADA acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a quaisquer tributos não incidentes sobre a compra, tais valores serão imediatamente excluídos, com a devolução ao MUNICÍPIO, do valor por ventura.

20. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

20.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 49, da Lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

20.2. O MUNICÍPIO se reserva ao direito de revogar esta licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a decisão. Deverá, por outro lado, anulá-la se constatada insanável ilegalidade, baseado em parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.3. Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de revogação ou anulação da presente licitação, ressalvadas as hipóteses legais, cabendo o ônus da prova exclusivamente ao licitante/contratado.

21. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

21.1. Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito e endereçados a PREGOEIRA, contendo as informações para contato (**telefone, endereço eletrônico, contrato social ou instrumento equivalente acompanhado da procuração, quando necessário**), sendo que, até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica, utilizando-se do e-mail **licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br**, ou protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à **Rua Manoel Romão, nº 23, Alagoins Velha - Alagoins – BA CEP: 48.030-530, seja por via**

eletrônica ou presencial no horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis. Maiores informações Tel. (0xx75) 3422-8607.

21.1.1. No caso de recebimento via e-mail, em horário estranho ao funcionamento oficial da unidade responsável pelo acompanhamento da licitação, os prazos estabelecidos neste subitem, começarão a correr no primeiro dia e hora útil subsequentes, ao registrado na correspondência eletrônica.

21.2. Decairá do direito de impugnação dos termos do Edital de Pregão, perante a Prefeitura Municipal de Alagoinhas, aquele que não se manifestar até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e/ou irregularidade que o Licitante considere que o viciaram.

21.2.1. Caberá a Pregoeira decidir sobre a impugnação no prazo previsto de Lei.

21.2.2. Acolhida à impugnação, caso não haja alteração na proposta, poderá ser definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.3. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, protocolados no endereço constante no preâmbulo ou por meio eletrônico via internet, através do e-mail **licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br**, obedecido o critério previsto no subitem 21.1 e 21.1.1.

21.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.5. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pela Pregoeira serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessados.

21.6. Apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem anterior, não a caracterizará como recurso, recebendo tratamento de ação administrativa calcada no direito de petição, interposta perante a PREGOEIRA que encaminhará no prazo de 05 (cinco) dias à autoridade competente para no prazo de 30 (trinta) dias, do recebimento, proceder o julgamento.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

22.1. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive a preparação e apresentação das propostas.

22.2. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a PREGOEIRA, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

22.3. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela PREGOEIRA.

22.4. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

22.5. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

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

22.7. É facultado a PREGOEIRA ou à autoridade superior:

a) A promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da proposta;

b) Releva erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação dos proponentes, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;

c) Convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas;

22.8. A PREGOEIRA poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos.

22.9. Este Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento de contrato, como se nele estivessem transcritos, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o ofertado em lance verbal; se houver.

22.10. Os vencedores terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar o instrumento de contrato ou retirar a nota de empenho junto à Prefeitura. A referida convocação será feita através de envio de fax, ofício, ou e-mail.

22.11. Caso o licitante vencedor não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato ou retirada do empenho, ou venha recusar-se a celebrá-lo/retirá-lo, injustificadamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência da sua proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se à Prefeitura Municipal de Alagoinhas, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes;

22.12. Quaisquer informações e esclarecimentos relativos a esta licitação deverão ser enviados através do correio eletrônico: licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br ou protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à Rua Manoel Romão, nº 23, Alagoinhas Velha - Alagoinhas – BA CEP: 48.030-530, seja por via eletrônica ou presencial nos horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis. Maiores informações Tel. (0xx75) 3422-8607.

22.13. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Diretoria de Compras e Licitação.

22.14. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do **Decreto nº 4.595/2017** da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

22.15. Fica designado o foro da Cidade de Alagoinhas - Estado da Bahia, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultante deste edital, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

23. DOS ANEXOS

23.1. Fazem parte deste Edital, como Anexos:

- a)** Termo de Referência (**ANEXO I**);
- b)** Orçamento estimado em planilha (**ANEXO II**);
- c)** Modelo de proposta de preços (**ANEXO III**);
- d)** Modelo de Carta de Credenciamento (**ANEXO IV**);
- e)** Declaração de atendimento às condições de habilitação (**ANEXO V**);
- f)** Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (**ANEXO VI**);
- g)** Modelo de declaração para microempresas e empresas de pequeno porte (**ANEXO VII**);
- h)** Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato (**ANEXO VIII**). (**FACULTADO**);
- i)** Declaração do licitante de que os dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do município de alagoinhas (**ANEXO IX**);
- j)** Minuta da Ata de Registro de Preços (**ANEXO X**);
- k)** Minuta do Contrato (**ANEXO XI**);

Alagoinhas/BA, 06 de Dezembro de 2022.

LAIANE PEREIRA FLORES
Pregoeira Oficial do Município

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios para otimizar as atividades dos diversos programas e atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Alagoinhas-Ba.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Contratação pretendida justifica-se na necessidade de aquisição pela Secretaria Municipal de Assistência Social de gêneros alimentícios para desenvolver os seus diversos serviços atividades inerentes aos programas da Rede de Proteção Social Básica assim como nos programas da Rede de Proteção Social Especial do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, onde durante as atividades são ofertadas diversas refeições preparadas nas unidades.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 01 - INDUSTRIALIZADOS	****	****
1	Açúcar cristal - o produto deve apresentar cor branca, clara; deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 1 KG	2.000
2	Achocolatado em pó sachê de 400g contendo Açúcar, Cacau em Pó, Maltodextrina, Minerais (Cálcio e Ferro), Vitaminas (A, B1, B2, Niacina, B6, B12, Ácido Pantotênico e Biotina), Emulsificante Lecitina de Soja, Aromatizante e Antioxidante Ácido Ascórbico. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	100
3	Adoçante - especificação: adoçante, aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes ciclamato + sacarina. Frasco plástico com bico dosador de 100ml	UND	50
4	Arroz tipo 01 parboilizado - produto deve ser parboilizado, tipo classe-longo fino, tipo 1. Grãos perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 1 KG	100

5	Café em pó extra forte, torrado e moído, empacotado automaticamente e que apresente o selo de pureza da ABIC com fabricação máxima de 60 dias, pacote com 250g.	PC DE 250G	2.000
6	Caldo tempero culinário, sabores variados (carne, galinha, bacon, picanha), (embalagem instucional com no mínimo 01 kg) – identificação do fabricante, peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 02 meses a partir da data de fabricação. Sua embalagem deve estar intacta, e sua consistência deve ser firme.	PC DE 1 KG	30
7	Canela em pau (embalagem 20 g) - tipo condimento, apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Sua embalagem deve estar intacta, e sua consistência deve ser firme, isentas de matérias terrosas.	PC DE 20G	60
8	Cereais para alimentação infantil com pro biótico de preparo instantâneo - para mingau, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Sabores: arroz, milho e aveia. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	80
9	Chocolate granulado pacote com 150 gr - açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja.	UND DE 150G	100
10	Chocolate, em pó, com no mínimo 30% de cacau na composição, solúvel, natural. Embalagem com 200 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.	PC DE 200G	400
11	Coco ralado - especificação: coco ralado, ingredientes amêndoa de coco, apresentação desidratado e triturado, características adicionais desengordura, sem glúten. Embalagem atóxica de 100g.	UND	50
12	Colorau (sem sal, embalagem mínimo de 80g) - corante alimentar de uso doméstico proveniente do urucum, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico com 80 gramas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária	PC DE 80G	50
13	Cominho – condimento apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Pacote com no mínimo 60g. Sua embalagem deve estar intacta, isentas de matérias terrosas, parasitos e insetos. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	PC DE 60G	50
14	Cravo, tipo condimento, apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Pacote com 8g. Sua embalagem deve estar intacta, isentas de matérias terrosas.	PC DE 8G	60

15	Creme de leite - especificação: creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UND	100
16	Ervilha em conserva - especificação: ervilha em conserva 1ª qualidade, produto com ervilha previamente debulhadas, envazadas e pré-cozidas em líquidos de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois hermeticamente fechado, com no mínimo 200g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	100
17	Farinha de mandioca fina (PC c/ 01 kg) – o produto não deve ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Deve estar solta e seca na embalagem. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	50
18	Farinha de trigo especial - obtidos a partir de grãos desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	200
19	Feijão - fradinho tipo 1, embalagem de 500g, com identificação do produto, prazo de validade, e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT 500G	20
20	Feijão – preto tipo 1, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	50
21	Feijão carioquinha tipo 01, extra limpo (PC c/ 01 kg) – o produto deve estar em embalagem sem perfurações. Isento de impurezas, insetos, não conter em seu interior mofo, misturas de grãos novos com da safra anterior. Não devem estar esbranquiçados, murchos e sem brilho. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	100
22	Fermento químico em pó: embalagem de 100g. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	UND	50
23	Leite condensado - embalagem com 395 gr, leite integral, açúcar e lactose, não contendo glúten.	UND DE 395 G	100

24	Leite de Coco com embalagem de 200ml contendo Água, Conservadores INS 202, INS 211, INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412, INS 415, Estabilizante INS 460i, Emulsificantes INS 435 e INS 471. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	100
25	Leite em pó integral (PC c/ 200g) – o produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 6,5 a 9% por porção de 25g (1 colher e meia de sopa). Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo modificado. Estar de acordo com as exigências da vigilância sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 200G	1.300
26	Macarrão espaguete- Produzido com ovos frescos pasteurizados e farinha de trigo tipo 1, deve conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	PC DE 500 G	100
27	Maionese - emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Embalagem de 500 gramas.	UND	200
28	Massa de bolo pronto sabor chocolate, baunilha e tradicional - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcico e fosfato ácido de alumínio e sódio), emulsificantes (ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico e ésteres de ácidos com propilenoglicol) e aromatizante.	PCT 450G	300
29	Massa para cuscuz floção - a embalagem deve ser selada, resistente, contendo 500g e contendo informação nutricional. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	200
30	Massa para sopa (PC c/ 500 g) – o produto deve ser a base de farinha de trigo com glúten. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	100
31	Milho branco p/ mungunzá (PC c/ 500g) - deve seguir o regimento do ministério da agricultura. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e esverdeadas. O produto deve ser: 100% milho, estar seco e solto na embalagem, ter cor branca uniforme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	130

32	Milho para pipoca, produto composto de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 500g. Apresentar prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	500
33	Milho verde - embalagem com 200g - especificação: em conserva, embalagem contendo no mínimo, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	200
34	Molho de tomate - (sachê de 340g) – o produto deve ser à base de tomate, açúcar, sal, cebola, salsa etc. Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujada e estufada ou conter perfurações. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	SACHE DE 340G	300
35	Óleo de soja sem colesterol (garrafa pet de 900 ml) – o produto referido deve ser à base de soja. Sua embalagem não deve se apresentar amassada, enferrujada e/ou estufada. O produto deve ser transparente com cheiro e gosto próprio. Apresentar prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data do recebimento. Sem colesterol.	GRF PET DE 900ML	250
36	Queijo ralado - queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Não contém glúten.	UND DE 50G	150
37	Sal refinado iodado – o produto referido deve ser a base de cloreto de sódio e iodeto de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem, não apresentando aspecto úmido. Embalagem de 01kg.	PC DE 1 KG	60
38	Sardinha em lata - embalagem com 125 gr, sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal.	UND DE 125GR	200
39	Tempero completo - especificação: completo, tradicional, sem pimenta, embalagem contendo 250 gramas, com identificação do produto, nome do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	50
40	Vinagre de álcool - produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Embalagem em frasco plástico de 500ml. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GRF DE 500ML	50

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 02 - FRIOS E LATICÍNIOS	****	****
1	Bebida Láctea UHT sabor chocolate de 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou contendo: Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da data de recebimento.	CX DE 200 ML	25.000

2	logurte sabores ameixa, pêssego, morango - (embalagem 170ml ou 180 ml) produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), lactobacillus bulgaricos e do streptococcus termophilus, sobre o leite, com ou sem adição de outros produtos lácteos. Deverão ser entregues em temperatura de até 10°C, a embalagem deverá ser íntegra e identificada com a data de fabricação e de validade e registro no órgão competente.	GRF DE 170ML OU 180ML	6.000
3	logurte sabores ameixa, pêssego, morango - (embalagem 900ml) produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), lactobacillus bulgaricus e do streptococcus termophilus, sobre o leite.	GRF 900ML	150
4	Leite líquido integral em caixa - leite UHT (ultra high temperatura), passa por um processo térmico (alta temperatura) que preserva o leite líquido, eliminando qualquer tipo de microrganismos que possam estar presentes no leite. A versão integral apresenta um teor mínimo de 3% de gordura. Essa é uma característica natural desse produto.	LT	300
5	Linguiça calabresa defumada de porco - embalada à vácuo, em pacotes de 1 kg. Deve apresentar odor agradável, característica e consistência firme, envolto em sacos plásticos transparentes resistentes. Não deve estar pegajoso e/ou apresentar manchas escuras e/ou verdes. Deve estar de acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	KG	100
6	Manteiga (embalagem 500g) - produto obtido exclusivamente do leite de vaca ou de sua nata, pasteurizada. Deve conter sal, corantes naturais, antioxidantes, vitaminas a, e, d. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	POTE DE 500G	50
7	Margarina: teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de 60% a 80%; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 5 meses a contar da entrega, em pote plástico, atóxico. Embalagens de 500g com data de validade estampada e informação nutricional.	POTE DE 500G	150
8	Presunto com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS e ministério da agricultura.	KG	150
9	Queijo tipo lanche, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS e ministério da agricultura	KG	150

10	Salsicha tipo hot dog de carne bovina, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 1 kg, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no sif, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida.	KG	600
-----------	---	-----------	-----

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 03 - LANCHES	****	****
1	Barra de biscoito com recheio 30 g cada. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio de goiaba (polpa de goiaba, açúcar, umectante: glicerina INS422, acidulante: ácido cítrico INS330 e estabilizante: pactina INS 440, fibra de aveia, corante natural: cochonilha INS120 e corante caramelo IV - processo sulfito-amônia INS 150, açúcar, gordura vegetal, amido e açúcar invertido, sal e umificante: leticina de soja INS322, aromatizante, fermentos químicos: bicarbonato de sódio INS 500, pirofosfato ácido de sódio INS450, e bicarbonato de amônia ins503 e conservador: propionato de cálcio INS282. Contém glutem, alérgicos, contém derivados de trigo, aveia e de soja, pode conter centeio, cevada, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha de caju, castanha-do-pará, gergelim, leite de vaca, nozes de ovos.	UND	20.000
2	Biscoito cream cracker- biscoito salgado, apresentação quadrada, sabor cream cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gordura trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	500
3	Biscoito doce tipo maria - biscoito doce apresentação maria contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	500
4	Biscoito doce, tipo mini waffer, sabores variados, embalagem contendo 8 unidades, embalagem total com no mínimo 30 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	20.000

5	Biscoito recheado de 56 a 80g, sabores variados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	20.000
6	Biscoito salgado, pacote contendo 6 a 9 embalagens com 26g a 30g cada, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 05 meses a partir da data de recebimento.	PC	25.000
7	Biscoito tipo maisena - biscoito doce apresentação maisena contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	500
8	Bolinho recheado de chocolate (40 g) - ovo integral, recheio sabor chocolate (27%), açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glucose, clara de ovo, óleo de milho, farinha de soja integral, amido modificado, sal, aromatizantes, conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200), acidulante: ácido cítrico (INS 330), emulsificantes: monoestearato de glicerina (INS 471), mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), umectante: sorbitol (INS 420) e fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500ii). Contém glúten.	UND 40G	15.000

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 04 - SUCOS E REFRIGERANTES	****	****
1	Refrigerante envasado em garrafas pet reciclável de 200 ml, classificação normal. Diversos sabores.	UND	500
2	Refrigerante envasado em garrafas pet reciclável de 2 litros, classificação normal. Diversos sabores.	UND	1.000
3	Suco em caixa (c/ 1litro) – suco de frutas 100% natural, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 05 meses a partir da data do recebimento	CX 1L	300
4	Suco em caixa (c/ 200 ml) – suco de frutas 100% natural, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 05 meses a partir da data do recebimento. Sabores: uva, pêssego ou goiaba.	CX DE 200ML	25.000

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 05 - HORTIFRUT	****	****

1	Abacaxi: espécie pérola, frutos no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme, grau médio de amadurecimento.	KG	400
2	Acerola - fresca, de primeira, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvida, com polpa firme, em caixas.	KG	50
3	Aipim: raiz selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	KG	80
4	Alho: as cabeças de alho devem ser redondas, firmes e cheias e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	10
5	Banana da prata: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca.	KG	500
6	Banana da terra: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca.	KG	100
7	Batata doce: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	100
8	Batata inglesa: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores, manchas arroxeadas e de brotos. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	200
9	Cebola: cebola branca, com casca protetora, tamanho médio, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas. com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	150
10	Cebolinha: de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços. livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	MO	100
11	Cenoura: selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	100
12	Chuchu: selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades aderidas à casca.	KG	30

13	Coentro: de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços. livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	MO	100
14	Couve flor - nova, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	30
15	Laranja, espécie Pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	250
16	Limão: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	50
17	Maçã nacional: selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades aderidas à casca.	KG	1.000
18	Mamão - espécie formosa de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	100
19	Manga, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão.	KG	200
20	Maracujá: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	200
21	Melancia: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	600

22	Melão: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	300
23	Pepino: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	50
24	Pimentão: pimentão verde, tamanho médio, selecionado de 1ª, qualidade. o produto deve ser fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	50
25	Quiabo: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	60
26	Tangerina tipo pocan: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	150
27	Tomate: tomate semi-maduro, inteiro, sem machucões. O produto deve ser fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca.	KG	200
28	Uva: espécie Itália/rubi, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	KG	150

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 06 - CONGELADOS	****	****

1	Coxa e sobrecoxa de frango congelado: o produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico e registro no sif. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	150
2	Frango inteiro congelado: o produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	50
3	Filé de peito de frango congelado sem osso. Deve ter embalagem em conformidade com a vigilância sanitária. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	200

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 07 - ÁGUA	****	****
1	Água mineral sem gás copo plástico com tampa aluminizada 200 ml embalados em caixa de papelão com 48 unidades.	CX	1.500
2	Água mineral sem gás embalada em garrafa plástica de 500 ml com tampa lacrada inviolável. Pacote com 12 unidades.	PCT	1.000

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 08 - DOCES	****	****
1	Bala mastigável sortida embalagem com no mínimo 600 gramas. com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	200
2	Doce tipo paçoca a base de amendoim, açúcar e sal, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Pote com 50 unidades.	UND	250
3	Pirulito em formato de coração vermelho, sabor morango. Pacote plástico com 50 unidades com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	250
4	Doce de banana (tipo 'nego bom'), embalados em embalagem transparente atóxica, constituído de polpa de banana e açúcar. Pacote c/ 50 und.	PCT	250
5	Pipoca doce de mínimo 10g por pacote. com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	15.000
6	Amendoim tipo japonês - crocante pacote de 500 gramas	PCT	250

7	Doce tipo goma de mascar (chicletes), embalado individualmente. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto. Caixa com 100 unidades.	CX	250
8	Doce em tablete, tipo pé-de-moleque, tipo embalagem individual, ingredientes açúcar, amendoim torrado, glucose e antiulectante caixa com 50 unidades	PCT	250
9	Bala de goma confeitada sabores sortidos de frutas, tipo jujuba. Embalagem: pacote plástico com no mínimo 700g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	PCT	200
10	Bombom recheado 20g ou 21,5g – embalados individualmente. Embalagem de 950g ou 1 kg, contendo em média 50 unidades por pacote.	PCT	100

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
***	LOTE 09 - OVOS DE GALINHA	****	****
1	Ovos de galinha vermelho - tipo médio (40 a 45 g) – o produto deve estar com boa aparência e com data de validade, não devendo conter rachaduras, devem ser entregues de acordo a necessidade da semas.	DZ	400

3.1. Das exigências

- Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;
- Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade conforme especificações constantes no item 3 do presente termo de referência, exceto para aqueles que possuam prazo de validade mais curto por razões técnicas comprovadas;
- A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo que o prazo máximo para a entrega dos itens não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação ou entrega do empenho;
- Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária (quando for o caso).

4. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar da licitação de que trata este Termo de Referência, os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto deste Termo.

4.2. Não poderão participar da licitação:

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

4.2.2. Que não atendam às condições deste Termo de Referência ou do Edital e seus anexos;

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

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

4.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1. As propostas apresentadas pelos interessados deverão conter, obrigatoriamente, a descrição do material, incluindo marca e demais descrições que permitem sua perfeita identificação com os respectivos preços unitários e totais.

5.2. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

5.3. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

5.3.1. Antes da adjudicação do objeto licitado deverá a(s) empresa(s) vencedora(s) do certame, apresentar 01(uma) amostra de cada produto, a ser entregue na sede administrativa da Secretaria Municipal da Assistência Social localizada na Rua Luiz Viana Filho, nº 642, Centro, Alagoinhas/BA, no horário de 8h às 13h, considerando dias úteis, atendendo rigorosamente as especificações contidas na respectiva proposta oferecida, no prazo máximo de (05) cinco dias úteis contados a partir do 1º dia útil subsequente ao encerramento da etapa de lances.

5.4. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS:

5.4.1. As amostras serão encaminhadas para Avaliação Sensorial, as quais serão analisadas e preparadas de acordo com as instruções do fabricante, para que se mantenha os atributos sensoriais característicos do produto;

5.4.2. Análise Sensorial refere-se a técnicas de medidas, por meio da quantificação e interpretação das características dos alimentos, que são percebidas pelos sentidos humanos.

5.4.3. A metodologia utilizada no processo de avaliação sensorial, será o método classificatório, que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais.

5.4.4. Serão avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

a) Aparência e Sabor: • Bom: 7 a 9 • Regular: 4 a 7 • Insatisfatório: 1 a 3

b) Odor: • Característico: 7 a 9 • Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6 • Não característico: 1 a 3 Nota: O odor não característico corresponde ao odor “estranho”, não correspondente ao alimento em questão.

c) Consistência / Textura: • Adequada: 7 a 9 • Moderadamente adequada: 4 a 6 • Inadequada: 1 a 3

5.4.5. Para classificação da amostra serão utilizados os seguintes conceitos:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

5.4.6. Na avaliação a amostra que obtiver o resultado insatisfatório, será reprovada na Avaliação Sensorial.

5.4.7. A avaliação das amostras será realizada por Nutricionista designada pela Prefeitura Municipal de Alagoinhas para esse fim, que rejeitará, sem qualquer avaliação, os produtos entregues na amostra que não atendem rigorosamente as especificações contidas nas propostas oferecidas do proponente classificado em primeiro lugar ou nas dos demais classificados subsequentemente, caso o vencedor não haja cotado o quantitativo máximo em sua proposta.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.1. Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, de serviços com características que demonstrem similaridade às do objeto desta licitação, executadas a qualquer tempo. Os atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão constar o papel timbrado da empresa emitente do atestado. Quanto ao(s) atestado(s) fornecido(s) por órgãos públicos, os mesmos não serão aceitos quando apresentados com assinaturas de pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos dos fornecimentos/serviços.

7. DOS LOCAIS, DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO DO OBJETO

7.1. A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com este Termo de Referência, proposta de preços apresentada, e ainda, nos termos da minuta da ata de registro de preços que integra o presente edital.

7.2. Os produtos deverão ser entregues em fardos transparentes resistentes ou caixas próprias devidamente identificadas, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todos os kits alimentação constantes no empenho, entregue à empresa vencedora, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

7.2.1. Os produtos referentes ao objeto deverão ser reunidos em embalagem original íntegra (não estar, furada, rasgada, amassada ou enferrujada) e embalados em saco transparente ou caixas próprias, conforme disposto no item anterior.

7.2.1.1. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;

7.2.2. Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade conforme especificações constantes no item 3 do presente termo de referência, salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (produtos pasteurizados, fermentados, etc.);

7.2.3. A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, na medida da necessidade, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo que o prazo máximo para entrega dos itens não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis após a solicitação ou entrega do empenho;

7.2.3.1. A LICITANTE VENCEDORA deverá efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal da Assistência Social, Situada na Rua Luiz Viana Filho, nº 642, Centro – Alagoinhas/BA, ou em outro endereço na sede do Município de Alagoinhas que venha a ser indicado, na presença do fiscal designado pela Secretaria Municipal da Assistência Social;

7.2.4. Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária (quando for o caso).

7.3. Os produtos deverão possuir registro em órgão competente relacionados ao tipo de produto (Ministério da Saúde – ANVISA, MAPA, e outros)

7.4. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

7.5. A LICITANTE VENCEDORA será a única responsável pela qualidade dos produtos entregues.

7.6. A LICITANTE VENCEDORA em comum acordo com a municipalidade poderá aceitar nas mesmas condições deste edital, acréscimos que o Município, venha a realizar nas aquisições registradas.

7.7. Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços, a LICITANTE VENCEDORA será OBRIGADA ao fornecimento do produto, desde que obedecidas às condições do presente Termo de Referência.

8. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. No recebimento e aceitação dos produtos será observada, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

8.2. O recebimento e a aceitação do objeto deste Pregão, está condicionado ao enquadramento nas especificações do objeto, descritas neste Termo de Referência e obedecerão ao disposto no Art. 73, incisos II, e seus parágrafos da Lei n.º 8.666/93, no que lhes for aplicável.

8.3. Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações dele, o município reserva-se o direito de exigir a substituição ou complementação ou devolvê-los.

8.4. Ocorrendo a rejeição em algum produto a LICITANTE VENCEDORA será notificada pelo fiscal designado, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis.

8.5. A recusa da LICITANTE VENCEDORA em atender o estabelecido no item anterior implicará na aplicação das sanções previstas no edital.

8.6. O Município reserva para si o direito de recusar os produtos entregues em desacordo com o contrato, devendo o fornecimento ser refeito às expensas da LICITANTE VENCEDORA, sem que isto lhe agregue direito ao recebimento de adicionais.

9. DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

9.1. Pelo fornecimento do objeto, quando devidamente solicitado e entregue, a Contratante pagará à licitante vencedora o valor constante em sua proposta comercial, sem qualquer ônus ou acréscimo.

9.1.1. No preço proposto deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: impostos, taxas, fretes, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, não cabendo à Municipalidade, nenhum custo adicional.

9.2. Os pagamentos serão efetuados, mediante Termo de Recebimento dos produtos, emitido pela Secretaria requisitante, em até 30 (trinta) dias, após a aceitação e atesto das Notas Fiscais/Faturas.

9.3. Os pagamentos serão creditados em favor da LICITANTE VENCEDORA por meio de depósito Bancário em conta corrente indicada na proposta, contendo o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

9.3.1. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à LICITANTE VENCEDORA e seu vencimento ocorrerá em 10 (dez) dias após a data de sua apresentação válida.

9.4. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, emitir Nota Fiscal/Fatura com CNPJ idêntico ao apresentado para fins de habilitação no certame e conseqüentemente lançado no instrumento contratual.

10. DA REVISÃO DE PREÇOS

10.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição do Contratante para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico - financeiro inicial do contrato.

10.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

10.3. Na hipótese da empresa detentora da Ata solicitar alteração de preço(s), a mesma terá que justificar o pedido, por meio de planilha(s) detalhada(s) de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, da época do Registro de Preços e da aquisição por ocasião do fornecimento, para a devida correção, após avaliação da Administração quanto à pertinência da solicitação.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. Na licitação a ser realizada para Registro de Preços, não haverá prévia reserva orçamentária e o quantitativo do objeto pretendido será indicado em termos estimativos, em função do consumo mensal ou anual, sendo a dotação orçamentária indicada somente no momento da efetiva aquisição e/ou contratação do fornecimento.

11.2. As despesas decorrentes dos futuros e eventuais fornecimentos correrão à conta dos recursos correspondentes, consignados no Orçamento dos Órgãos Municipais participantes ou Órgãos Municipais não participantes, pelo prazo de 12 (doze) meses, validade da Ata de Registro de Preços, e será a cargo do órgão gerenciador Secretaria de Assistência Social - SEMAS, cujo programa de trabalho e elemento de despesa específica constará da respectiva Nota de Empenho.

12. DO VALOR ESTIMADO

12.1. Os preço unitários e totais estimados desta licitação possuirá caráter sigiloso até o encerramento do envio dos lances.

13. DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. A gestão da Ata de Registro de Preços ou Contrato decorrente da licitação objeto deste Termo de Referência será exercida pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A fiscalização da execução do objeto será exercida por fiscal designado pela Secretaria Municipal da Assistência Social ao qual competirá dirimir dúvidas que surgirem no curso do fornecimento dos materiais.

15. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1.1. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares necessários ao fornecimento dos produtos.

15.1.2. Notificar à LICITANTE VENCEDORA, por escrito, quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função do fornecimento dos produtos constantes da Ordem de Fornecimento.

15.1.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.

15.1.4. Efetuar os pagamentos devidos à LICITANTE VENCEDORA, na forma estabelecida no item 9 deste Termo de Referência;

15.1.5. Providenciar a inspeção do fornecimento dos produtos entregues pela LICITANTE VENCEDORA.

15.1.6. Praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;

15.1.7. Efetuar o registro do fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;

15.1.8. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;

15.1.9. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

15.1.10. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços

15.2. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR:

15.2.1. Entregar os gêneros alimentícios embalados, prontos para entrega, em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas próprias;

15.2.2. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

15.2.3. – Assegurar que qualidade dos produtos, seja, rigorosamente, àquela descrita na Ordem de Fornecimento, não sendo aceito em nenhuma hipótese, qualidade diversa daquela, devendo ainda garantir que a execução do objeto contratado seja efetuada dentro os requisitos de QUALIDADE e SEGURANÇA, em conformidade com às normas e padrões pertinentes e conforme determina o Código de Defesa do Consumidor,

15.2.4. Comunicar de imediato e por escrito qualquer tipo de irregularidade que possa ocorrer durante a vigência do contrato;

15.2.5. Atender às normas de Segurança e Medicina do Trabalho, e, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Vigilância Sanitária e demais normas e legislação pertinente e em vigência. Devendo, conforme o caso, atenderem a Resolução nº 12, de março de 1978, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (estabelece os padrões de identidade e qualidade para alimentos e bebidas), a Portaria nº 01, de 28 de janeiro de 1987, da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (define critérios e padrões microbiológicos para produtos expostos à venda ou de alguma

forma destinados ao consumo) e da Portaria Inmetro nº 210, de 15 de setembro de 1992 (análise metrológica).

15.2.6. Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.

15.2.7. Substituir sem custos adicionais para a SEMAS todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência.

15.2.8. Atender com prontidão às requisições e especificações deste Termo de Referência, a partir da solicitação por meio de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.

15.2.9. Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade;

15.2.10. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causado por empregados, representantes ou prepostos, direto ou indiretamente, inclusive os decorrentes de produtos com vícios ou defeitos, durante os prazos de validade da garantia dos mesmos.

15.2.11. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da LICITANTE VENCEDORA intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante.

15.2.12. Atender no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após emissão da Autorização de Fornecimento para início da entrega conforme solicitação do setor requisitante.

15.2.13. Responsabilizar-se, em caso de descumprimento injustificado do prazo fixado, do Item acima para entrega de mercadorias, sujeitando-se às penalidades previstas na Lei 8.666/93.

15.2.14. Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação pelo fiscal designado.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Os licitantes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem no fornecimento dos materiais e equipamentos constantes da Ordem de Fornecimento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa no certame, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração Pública Municipal:

16.1.1. Advertência - nos casos de:

- a)** Desistência parcial da proposta;
- b)** Cotação errônea parcial ou total da proposta;

16.1.2. Multas - nos seguintes casos e percentuais:

- a)** Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- b)** Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c)** Por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d)** Recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e)** Por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente.

16.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:

- a)** Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;
- b)** Por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;
- c)** Por recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias corridos da data da convocação: até 01 (um) ano;
- d)** Por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: até 02 (dois) anos.

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

16.2. As multas previstas no subitem 15.1.2 serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso.

16.3. As sanções previstas nos subitens 15.1.1, 15.1.3 e 15.1.4, poderão ser aplicadas juntamente com a do subitem 15.1.2, facultada a defesa prévia do licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

16.4. A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

16.5. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.

16.6. A sanção prevista no subitem 15.1.4 é da competência do Ordenador de Despesas responsável pela homologação da licitação, facultada a defesa do licitante no respectivo processo, no prazo de 10

(dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

17. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. A Ata de Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Naquilo em que for omissa, a pretendida Ata de Registro de Preços, reger-se-á pelas Leis nº. 10.520/2002, 8.666/1993 e pelo Decreto Municipal nº 4.269 de 09 de outubro de 2015.

18.2. A existência de preços registrados não obriga o Município de Alagoinhas a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

18.3. Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

ANEXO II

ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 01 - INDUSTRIALIZADOS	****	****	****	****
1	Açúcar cristal - o produto deve apresentar cor branca, clara; deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 1 KG	2.000	R\$ 5,48	R\$ 10.960,00
2	Achocolatado em pó sachê de 400g contendo Açúcar, Cacau em Pó, Maltodextrina, Minerais (Cálcio e Ferro), Vitaminas (A, B1, B2, Niacina, B6, B12, Ácido Pantotênico e Biotina), Emulsificante Lecitina de Soja, Aromatizante e Antioxidante Ácido Ascórbico. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	100	R\$ 8,12	R\$ 812,00
3	Adoçante - especificação: adoçante, aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes ciclamato + sacarina. Frasco plástico com bico dosador de 100ml	UND	50	R\$ 5,40	R\$ 270,00
4	Arroz tipo 01 parboilizado - produto deve ser parboilizado, tipo classe-longo fino, tipo 1. Grãos perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 1 KG	100	R\$ 5,53	R\$ 553,00
5	Café em pó extra forte, torrado e moído, empacotado automaticamente e que apresente o selo de pureza da ABIC com fabricação máxima de 60 dias, pacote com 250g.	PC DE 250G	2.000	R\$ 9,99	R\$ 19.980,00
6	Caldo tempero culinário, sabores variados (carne, galinha, bacon, picanha), (embalagem instucional com no mínimo 01 kg) – identificação do fabricante, peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 02 meses a partir da data de fabricação. Sua embalagem deve estar intacta, e sua consistência deve ser firme.	PC DE 1 KG	30	R\$ 19,33	R\$ 579,90
7	Canela em pau (embalagem 20 g) - tipo condimento, apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Sua embalagem deve estar intacta, e sua consistência deve ser firme, isentas de matérias terrosas.	PC DE 20G	60	R\$ 3,86	R\$ 231,60
8	Cereais para alimentação infantil com pro biótico de preparo instantâneo - para mingau, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Sabores: arroz, milho e aveia.	UND	80	R\$ 7,38	R\$ 590,40

	Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
9	Chocolate granulado pacote com 150 gr - açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja.	UND DE 150G	100	R\$ 7,94	R\$ 794,00
10	Chocolate, em pó, com no mínimo 30% de cacau na composição, solúvel, natural. Embalagem com 200 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.	PC DE 200G	400	R\$ 21,86	R\$ 8.744,00
11	Coco ralado - especificação: coco ralado, ingredientes amêndoa de coco, apresentação desidratado e triturado, características adicionais desengordura, sem glúten. Embalagem atóxica de 100g.	UND	50	R\$ 6,49	R\$ 324,50
12	Colorau (sem sal, embalagem mínimo de 80g) - corante alimentar de uso doméstico proveniente do urucum, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico com 80 gramas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária	PC DE 80G	50	R\$ 3,89	R\$ 194,50
13	Cominho – condimento apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Pacote com no mínimo 60g. Sua embalagem deve estar intacta, isentas de matérias terrosas, parasitos e insetos. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	PC DE 60G	50	R\$ 3,69	R\$ 184,50
14	Cravo, tipo condimento, apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Pacote com 8g. Sua embalagem deve estar intacta, isentas de matérias terrosas.	PC DE 8G	60	R\$ 2,75	R\$ 165,00
15	Creme de leite - especificação: creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UND	100	R\$ 6,48	R\$ 648,00
16	Ervilha em conserva - especificação: ervilha em conserva 1ª qualidade, produto com ervilha previamente debulhadas, envazadas e pré-cozidas em líquidos de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois hermeticamente fechado, com no mínimo 200g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de	UND	100	R\$ 5,10	R\$ 510,00

	validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
17	Farinha de mandioca fina (PC c/ 01 kg) – o produto não deve ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Deve estar solta e seca na embalagem. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	50	R\$ 6,52	R\$ 326,00
18	Farinha de trigo especial - obtidos a partir de grãos desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	200	R\$ 7,52	R\$ 1.504,00
19	Feijão - fradinho tipo 1, embalagem de 500g, com identificação do produto, prazo de validade, e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT 500G	20	R\$ 9,77	R\$ 195,40
20	Feijão – preto tipo 1, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	50	R\$ 9,76	R\$ 488,00
21	Feijão carioquinha tipo 01, extra limpo (PC c/ 01 kg) – o produto deve estar em embalagem sem perfurações. Isento de impurezas, insetos, não conter em seu interior mofo, misturas de grãos novos com da safra anterior. Não devem estar esbranquiçados, murchos e sem brilho. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	100	R\$ 9,55	R\$ 955,00
22	Fermento químico em pó: embalagem de 100g. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	UND	50	R\$ 8,12	R\$ 406,00
23	Leite condensado - embalagem com 395 gr, leite integral, açúcar e lactose, não contendo glúten.	UND DE 395 G	100	R\$ 6,57	R\$ 657,00
24	Leite de Coco com embalagem de 200ml contendo Água, Conservadores INS 202, INS 211, INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412, INS 415, Estabilizante INS 460i, Emulsificantes INS 435 e INS 471. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	100	R\$ 4,19	R\$ 419,00

25	Leite em pó integral (PC c/ 200g) – o produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 6,5 a 9% por porção de 25g (1 colher e meia de sopa). Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo modificado. Estar de acordo com as exigências da vigilância sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 200G	1.300	R\$ 9,68	R\$ 12.584,00
26	Macarrão espaguete- Produzido com ovos frescos pasteurizados e farinha de trigo tipo 1, deve conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	PC DE 500 G	100	R\$ 6,44	R\$ 644,00
27	Maionese - emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Embalagem de 500 gramas.	UND	200	R\$ 9,04	R\$ 1.808,00
28	Massa de bolo pronto sabor chocolate, baunilha e tradicional - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocálcico e fosfato ácido de alumínio e sódio), emulsificantes (ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico e ésteres de ácidos com propilenoglicol) e aromatizante.	PCT 450G	300	R\$ 6,32	R\$ 1.896,00
29	Massa para cuscuz flocão - a embalagem deve ser selada, resistente, contendo 500g e contendo informação nutricional. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	200	R\$ 3,80	R\$ 760,00
30	Massa para sopa (PC c/ 500 g) – o produto deve ser a base de farinha de trigo com glúten. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	100	R\$ 6,80	R\$ 680,00
31	Milho branco p/ mungunzá (PC c/ 500g) - deve seguir o regimento do ministério da agricultura. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e esverdeadas. O produto deve ser: 100% milho, estar seco e solto na embalagem, ter cor branca uniforme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	130	R\$ 4,27	R\$ 555,10

32	Milho para pipoca, produto composto de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 500g. Apresentar prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	500	R\$ 4,73	R\$ 2.365,00
33	Milho verde - embalagem com 200g - especificação: em conserva, embalagem contendo no mínimo, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	200	R\$ 5,31	R\$ 1.062,00
34	Molho de tomate - (sachê de 340g) – o produto deve ser à base de tomate, açúcar, sal, cebola, salsa etc. Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujada e estufada ou conter perfurações. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	SACHE DE 340G	300	R\$ 4,12	R\$ 1.236,00
35	Óleo de soja sem colesterol (garrafa pet de 900 ml) – o produto referido deve ser à base de soja. Sua embalagem não deve se apresentar amassada, enferrujada e/ou estufada. O produto deve ser transparente com cheiro e gosto próprio. Apresentar prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data do recebimento. Sem colesterol.	GRF PET DE 900ML	250	R\$ 10,53	R\$ 2.632,50
36	Queijo ralado - queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Não contém glúten.	UND DE 50G	150	R\$ 4,91	R\$ 736,50
37	Sal refinado iodado – o produto referido deve ser a base de cloreto de sódio e iodeto de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem, não apresentando aspecto úmido. Embalagem de 01kg.	PC DE 1 KG	60	R\$ 2,66	R\$ 159,60
38	Sardinha em lata - embalagem com 125 gr, sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal.	UND DE 125GR	200	R\$ 6,66	R\$ 1.332,00
39	Tempero completo - especificação: completo, tradicional, sem pimenta, embalagem contendo 250 gramas, com identificação do produto, nome do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	50	R\$ 5,85	R\$ 292,50
40	Vinagre de álcool - produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Embalagem em frasco plástico de 500ml. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GRF DE 500ML	50	R\$ 3,76	R\$ 188,00
VALOR TOTAL DO LOTE 01:					R\$ 79.423,00
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 02 - FRIOS E LATICÍNIOS	****	****	****	****
1	Bebida Láctea UHT sabor chocolate de 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou contendo: Resoluções da ANVISA/MS. Prazo	CX DE 200 ML	25.000	R\$ 2,33	R\$ 58.250,00

	de validade de no mínimo 05 meses a partir da data de recebimento.				
2	logurte sabores ameixa, pêssego, morango - (embalagem 170ml ou 180 ml) produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), lactobacillus bulgaricos e do streptococcus termophilus, sobre o leite, com ou sem adição de outros produtos lácteos. Deverão ser entregues em temperatura de até 10°C, a embalagem deverá ser íntegra e identificada com a data de fabricação e de validade e registro no órgão competente.	GRF DE 170ML OU 180ML	6.000	R\$ 3,04	R\$ 18.240,00
3	logurte sabores ameixa, pêssego, morango - (embalagem 900ml) produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), lactobacillus bulgaricus e do streptococcus termophilus, sobre o leite.	GRF 900ML	150	R\$ 14,98	R\$ 2.247,00
4	Leite líquido integral em caixa - leite UHT (ultra high temperatura), passa por um processo térmico (alta temperatura) que preserva o leite líquido, eliminando qualquer tipo de microrganismos que possam estar presentes no leite. A versão integral apresenta um teor mínimo de 3% de gordura. Essa é uma característica natural desse produto.	LT	300	R\$ 7,47	R\$ 2.241,00
5	Linguiça calabresa defumada de porco - embalada à vácuo, em pacotes de 1 kg. Deve apresentar odor agradável, característica e consistência firme, envolto em sacos plásticos transparentes resistentes. Não deve estar pegajoso e/ou apresentar manchas escuras e/ou verdes. Deve estar de acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	KG	100	R\$ 27,53	R\$ 2.753,00
6	Manteiga (embalagem 500g) - produto obtido exclusivamente do leite de vaca ou de sua nata, pasteurizada. Deve conter sal, corantes naturais, antioxidantes, vitaminas a, e, d. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	POTE DE 500G	50	R\$ 31,48	R\$ 1.574,00
7	Margarina: teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de 60% a 80%; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 5 meses a contar da entrega, em pote plástico, atóxico. Embalagens de 500g com data de validade estampada e informação nutricional.	POTE DE 500G	150	R\$ 12,04	R\$ 1.806,00
8	Presunto com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS e ministério da agricultura.	KG	150	R\$ 35,29	R\$ 5.293,50
9	Queijo tipo lanche, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido	KG	150	R\$ 61,63	R\$ 9.244,50

	e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS e ministério da agricultura				
10	Salsicha tipo hot dog de carne bovina, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 1 kg, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no sif, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida.	KG	600	R\$ 15,79	R\$ 9.474,00
VALOR TOTAL DO LOTE 02:					R\$ 111.123,00
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 03 - LANCHES	****	****	****	****
1	Barra de biscoito com recheio 30 g cada. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio de goiaba (polpa de goiaba, açúcar, umectante: glicerina INS422, acidulante: ácido cítrico INS330 e estabilizante: pactina INS 440, fibra de aveia, corante natural: cochonilha INS120 e corante caramelo IV - processo sulfito-amônia INS 150, açúcar, gordura vegetal, amido e açúcar invertido, sal e umificante: lecitina de soja INS322, aromatizante, fermentos químicos: bicarbonato de sódio INS 500, pirofosfato ácido de sódio INS450, e bicarbonato de amônia ins503 e conservador: proprionato de cálcio INS282. Contém glutem, alérgicos, contém derivados de trigo, aveia e de soja, pode conter centeio, cevada, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha de caju, castanha-do-pará, gergelim, leite de vaca, nozes de ovos.	UND	15.000	R\$ 1,80	R\$ 27.000,00
2	Biscoito cream cracker- biscoito salgado, apresentação quadrada, sabor cream cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gordura trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	500	R\$ 5,64	R\$ 2.820,00
3	Biscoito doce tipo maria - biscoito doce apresentação maria contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a	PC DE 400 G	500	R\$ 6,01	R\$ 3.005,00

	01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade a partir da data de recebimento.				
4	Biscoito doce, tipo mini waffer, sabores variados, embalagem contendo 8 unidades, embalagem total com no mínimo 30 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	15.000	R\$ 2,51	R\$ 37.650,00
5	Biscoito recheado de 56 a 80g, sabores variados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	15.000	R\$ 1,84	R\$ 27.600,00
6	Biscoito salgado, pacote contendo 6 a 9 embalagens com 26g a 30g cada, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 05 meses a partir da data de recebimento.	PC	20.000	R\$ 4,85	R\$ 97.000,00
7	Biscoito tipo maisena - biscoito doce apresentação maisena contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	300	R\$ 6,64	R\$ 1.992,00
8	Bolinho recheado de chocolate (40 g) - ovo integral, recheio sabor chocolate (27%), açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glucose, clara de ovo, óleo de milho, farinha de soja integral, amido modificado, sal, aromatizantes, conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200), acidulante: ácido cítrico (INS 330), emulsificantes: monoestearato de glicerina (INS 471), mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), umectante: sorbitol (INS 420) e fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500ii). Contém glúten.	UND 40G	15.000	R\$ 2,00	R\$ 30.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE 03:					R\$ 227.067,00
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 04 - SUCOS E REFRIGERANTES	****	****	****	****
1	Refrigerante envasado em garrafas pet reciclável de 200 ml, classificação normal. Diversos sabores.	UND	500	R\$ 2,68	R\$ 1.340,00
2	Refrigerante envasado em garrafas pet reciclável de 2 litros, classificação normal. Diversos sabores.	UND	1.000	R\$ 8,29	R\$ 8.290,00
3	Suco em caixa (c/ 1litro) – suco de frutas 100% natural, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 05 meses a partir da data do recebimento	CX 1L	300	R\$ 6,42	R\$ 1.926,00

4	Suco em caixa (c/ 200 ml) – suco de frutas 100% natural, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 05 meses a partir da data do recebimento. Sabores: uva, pêssego ou goiaba.	CX DE 200ML	25.000	R\$ 2,21	R\$ 55.250,00
VALOR TOTAL DO LOTE 04:					R\$ 66.806,00
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 05 - HORTIFRUT	****	****	****	****
1	Abacaxi: espécie pérola, frutos no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme, grau médio de amadurecimento.	KG	400	R\$ 6,89	R\$ 2.756,00
2	Acerola - fresca, de primeira, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvida, com polpa firme, em caixas.	KG	50	R\$ 8,27	R\$ 413,50
3	Aipim: raiz selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	KG	80	R\$ 7,71	R\$ 616,80
4	Alho: as cabeças de alho devem ser redondas, firmes e cheias e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	10	R\$ 30,35	R\$ 303,50
5	Banana da prata: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca.	KG	500	R\$ 7,62	R\$ 3.810,00
6	Banana da terra: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca.	KG	100	R\$ 8,37	R\$ 837,00
7	Batata doce: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	100	R\$ 7,78	R\$ 778,00
8	Batata inglesa: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores, manchas arroxeadas e de brotos. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	200	R\$ 6,79	R\$ 1.358,00
9	Cebola: cebola branca, com casca protetora, tamanho médio, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	150	R\$ 7,89	R\$ 1.183,50

10	Cebolinha: de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços. livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	MO	100	R\$ 8,90	R\$ 890,00
11	Cenoura: selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	100	R\$ 6,83	R\$ 683,00
12	Chuchu: selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades aderidas à casca.	KG	30	R\$ 5,65	R\$ 169,50
13	Coentro: de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços. livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	MO	100	R\$ 6,11	R\$ 611,00
14	Couve flor - nova, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	30	R\$ 13,43	R\$ 402,90
15	Laranja, espécie Pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	250	R\$ 4,20	R\$ 1.050,00
16	Limão: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	50	R\$ 7,06	R\$ 353,00
17	Maçã nacional: selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades aderidas à casca.	KG	1.000	R\$ 11,49	R\$ 11.490,00
18	Mamão - espécie formosa de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de	KG	100	R\$ 7,59	R\$ 759,00

	maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
19	Manga, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão.	KG	200	R\$ 6,20	R\$ 1.240,00
20	Maracujá: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	200	R\$ 10,86	R\$ 2.172,00
21	Melancia: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	600	R\$ 7,52	R\$ 4.512,00
22	Melão: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	300	R\$ 6,65	R\$ 1.995,00
23	Pepino: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	50	R\$ 6,06	R\$ 303,00
24	Pimentão: pimentão verde, tamanho médio, selecionado de 1ª, qualidade. o produto deve ser fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	50	R\$ 7,81	R\$ 390,50
25	Quiabo: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	60	R\$ 8,05	R\$ 483,00
26	Tangerina tipo pocan: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	150	R\$ 8,52	R\$ 1.278,00
27	Tomate: tomate semi-maduro, inteiro, sem machucões. O produto deve ser fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca.	KG	200	R\$ 7,85	R\$ 1.570,00

28	Uva: espécie Itália/rubi, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	KG	150	R\$ 14,38	R\$ 2.157,00
VALOR TOTAL DO LOTE 05:					R\$ 44.565,20
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 06 - CONGELADOS	****	****	****	****
1	Coxa e sobrecoxa de frango congelado: o produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico e registro no sif. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	150	R\$ 15,54	R\$ 2.331,00
2	Frango inteiro congelado: o produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	50	R\$ 12,87	R\$ 643,50
3	Filé de peito de frango congelado sem osso. Deve ter embalagem em conformidade com a vigilância sanitária. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	200	R\$ 26,47	R\$ 5.294,00
VALOR TOTAL DO LOTE 06:					R\$ 8.268,50
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 07 - ÁGUA	****	****	****	****
1	Água mineral sem gás copo plástico com tampa aluminizada 200 ml embalados em caixa de papelão com 48 unidades.	CX	1.500	R\$ 46,68	R\$ 70.020,00
2	Água mineral sem gás embalada em garrafa plástica de 500 ml com tampa lacrada inviolável. Pacote com 12 unidades.	PCT	1.000	R\$ 17,55	R\$ 17.550,00
VALOR TOTAL DO LOTE 07:					R\$ 87.570,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 08 - DOCES	****	****	****	****
1	Bala mastigável sortida embalagem com no mínimo 600 gramas. com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	200	R\$ 13,52	R\$ 2.704,00
2	Doce tipo paçoca a base de amendoim, açúcar e sal, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Pote com 50 unidades.	UND	250	R\$ 24,45	R\$ 6.112,50
3	Pirulito em formato de coração vermelho, sabor morango. Pacote plástico com 50 unidades com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	250	R\$ 12,22	R\$ 3.055,00
4	Doce de banana (tipo 'nego bom'), embalados em embalagem transparente atóxica, constituído de polpa de banana e açúcar. Pacote c/ 50 und.	PCT	250	R\$ 13,42	R\$ 3.355,00
5	Pipoca doce de mínimo 10g por pacote. com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	15.000	R\$ 0,88	R\$ 13.200,00
6	Amendoim tipo japonês - crocante pacote de 500 gramas	PCT	250	R\$ 19,40	R\$ 4.850,00
7	Doce tipo goma de mascar (chicletes), embalado individualmente. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto. Caixa com 100 unidades.	CX	250	R\$ 20,65	R\$ 5.162,50
8	Doce em tablete, tipo pé-de-moleque, tipo embalagem individual, ingredientes açúcar, amendoim torrado, glucose e antiemectante caixa com 50 unidades	PCT	250	R\$ 23,41	R\$ 5.852,50
9	Bala de goma confeitada sabores sortidos de frutas, tipo jujuba. Embalagem: pacote plástico com no mínimo 700g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	PCT	200	R\$ 19,20	R\$ 3.840,00
10	Bombom recheado 20g ou 21,5g – embalados individualmente. Embalagem de 950g ou 1 kg, contendo em média 50 unidades por pacote.	PCT	100	R\$ 56,83	R\$ 5.683,00
VALOR TOTAL DO LOTE 08:					R\$ 53.814,50
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 09 - OVOS DE GALINHA	****	****	****	****
1	Ovos de galinha vermelho - tipo médio (40 a 45 g) – o produto deve estar com boa aparência e com data de validade, não devendo conter rachaduras, devem ser entregues de acordo a necessidade da semas.	DZ	400	R\$ 14,39	R\$ 5.756,00
VALOR TOTAL DO LOTE 09:					R\$ 5.756,00
VALOR GLOBAL:					R\$ 684.393,20

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2022

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: PREGOEIRA Municipal

Pregão Eletrônico nº 082/2022

Sra. PREGOEIRA,

Atendendo à solicitação desta conceituada Prefeitura, a empresa....., CNPJ nº, situada na, vem apresentar a sua Proposta de Preço para o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA OTIMIZAR AS ATIVIDADES DOS DIVERSOS PROGRAMAS E ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS-BA**, CONFORME DETALHAMENTO NOS QUADROS A SEGUIR:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 01 - INDUSTRIALIZADOS	****	****		****	****
1	Açúcar cristal - o produto deve apresentar cor branca, clara; deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 1 KG	2.000			
2	Achocolatado em pó sachê de 400g contendo Açúcar, Cacau em Pó, Maltodextrina, Minerais (Cálcio e Ferro), Vitaminas (A, B1, B2, Niacina, B6, B12, Ácido Pantotênico e Biotina), Emulsificante Lecitina de Soja, Aromatizante e Antioxidante Ácido Ascórbico. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	100			
3	Adoçante - especificação: adoçante, aspecto físico líquido límpido transparente,	UND	50			

	ingredientes ciclamato + sacarina. Frasco plástico com bico dosador de 100ml					
4	Arroz tipo 01 parboilizado - produto deve ser parboilizado, tipo classe-longo fino, tipo 1. Grãos perfeitos, secos e maduros. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e/ou esverdeadas. Sua embalagem não deve apresentar perfurações. Apresentar data de fabricação na embalagem e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 1 KG	100			
5	Café em pó extra forte, torrado e moído, empacotado automaticamente e que apresente o selo de pureza da ABIC com fabricação máxima de 60 dias, pacote com 250g.	PC DE 250G	2.000			
6	Caldo tempero culinário, sabores variados (carne, galinha, bacon, picanha), (embalagem instucional com no mínimo 01 kg) – identificação do fabricante, peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 02 meses a partir da data de fabricação. Sua embalagem deve estar intacta, e sua consistência deve ser firme.	PC DE 1 KG	30			
7	Canela em pau (embalagem 20 g) - tipo condimento, apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Sua embalagem deve estar intacta, e sua consistência deve ser firme, isentas de matérias terrosas.	PC DE 20G	60			
8	Cereais para alimentação infantil com pro biótico de preparo instantâneo - para mingau, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Sabores: arroz, milho e aveia. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	80			
9	Chocolate granulado pacote com 150 gr - açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja,	UND DE 150G	100			

	sal e emulsificante lecetina de soja.					
10	Chocolate, em pó, com no mínimo 30% de cacau na composição, solúvel, natural. Embalagem com 200 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.	PC DE 200G	400			
11	Coco ralado - especificação: coco ralado, ingredientes amêndoa de coco, apresentação desidratado e triturado, características adicionais desengordura, sem glúten. Embalagem atóxica de 100g.	UND	50			
12	Colorau (sem sal, embalagem mínimo de 80g) - corante alimentar de uso doméstico proveniente do urucum, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico com 80 gramas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária	PC DE 80G	50			
13	Cominho – condimento apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Pacote com no mínimo 60g. Sua embalagem deve estar intacta, isentas de matérias terrosas, parasitos e insetos. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	PC DE 60G	50			
14	Cravo, tipo condimento, apresentação natural. Aplicação culinária em geral. Pacote com 8g. Sua embalagem deve estar	PC DE 8G	60			

	intacta, isentas de matérias terrosas.					
15	Creme de leite - especificação: creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UND	100			
16	Ervilha em conserva - especificação: ervilha em conserva 1ª qualidade, produto com ervilha previamente debulhadas, envazadas e pré-cozidas em líquidos de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois hermeticamente fechado, com no mínimo 200g, contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	100			
17	Farinha de mandioca fina (PC c/ 01 kg) – o produto não deve ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Deve estar solta e seca na embalagem. De acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	50			
18	Farinha de trigo especial - obtidos a partir de grãos desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	200			
19	Feijão - fradinho tipo 1, embalagem de 500g, com identificação do produto, prazo de validade, e peso líquido. O	PCT 500G	20			

	produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.					
20	Feijão – preto tipo 1, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	50			
21	Feijão carioquinha tipo 01, extra limpo (PC c/ 01 kg) – o produto deve estar em embalagem sem perfurações. Isento de impurezas, insetos, não conter em seu interior mofo, misturas de grãos novos com da safra anterior. Não devem estar esbranquiçados, murchos e sem brilho. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir do recebimento.	PC DE 1 KG	100			
22	Fermento químico em pó: embalagem de 100g. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	UND	50			
23	Leite condensado - embalagem com 395 gr, leite integral, açúcar e lactose, não contendo glúten.	UND DE 395 G	100			
24	Leite de Coco com embalagem de 200ml contendo Água, Conservadores INS 202, INS 211, INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412, INS 415, Estabilizante INS 460i, Emulsificantes INS 435 e INS 471. Prazo de validade mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	100			
25	Leite em pó integral (PC c/ 200g) – o produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 6,5 a 9% por porção de 25g (1 colher e meia de sopa). Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser	PC DE 200G	1.300			

	do tipo modificado. Estar de acordo com as exigências da vigilância sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.					
26	Macarrão espaguete-Produzido com ovos frescos pasteurizados e farinha de trigo tipo 1, deve conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	PC DE 500 G	100			
27	Maionese - emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Embalagem de 500 gramas.	UND	200			
28	Massa de bolo pronto sabor chocolate, baunilha e tradicional - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcico e fosfato ácido de alumínio e sódio), emulsificantes (ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico e ésteres de ácidos com propilenoglicol) e aromatizante.	PCT 450G	300			
29	Massa para cuscuz floção - a embalagem deve ser selada, resistente, contendo 500g e contendo informação nutricional. Apresentar prazo de validade de	PC DE 500G	200			

	no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.					
30	Massa para sopa (PC c/ 500 g) – o produto deve ser a base de farinha de trigo com glúten. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e/ou cinza (mofo). Deve estar inteiro e firme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	100			
31	Milho branco p/ mungunzá (PC c/ 500g) - deve seguir o regimento do ministério da agricultura. Não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas e esverdeadas. O produto deve ser: 100% milho, estar seco e solto na embalagem, ter cor branca uniforme. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	130			
32	Milho para pipoca, produto composto de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 500g. Apresentar prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da data do recebimento.	PC DE 500G	500			
33	Milho verde - embalagem com 200g - especificação: em conserva, embalagem contendo no mínimo, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	200			
34	Molho de tomate - (sachê de 340g) – o produto deve ser à base de tomate, açúcar, sal, cebola, salsa etc. Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujada e estufada ou conter perfurações. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir da data do recebimento.	SACHE DE 340G	300			
35	Óleo de soja sem colesterol (garrafa pet de 900 ml) – o produto referido deve ser à base de soja. Sua embalagem não deve se apresentar amassada,	GRF PET DE 900ML	250			

	enferrujada e/ou estufada. O produto deve ser transparente com cheiro e gosto próprio. Apresentar prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data do recebimento. Sem colesterol.					
36	Queijo ralado - queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina. Não contém glúten.	UND DE 50G	150			
37	Sal refinado iodado – o produto referido deve ser a base de cloreto de sódio e iodeto de potássio. Deve estar seco e solto na embalagem, não apresentando aspecto úmido. Embalagem de 01kg.	PC DE 1 KG	60			
38	Sardinha em lata - embalagem com 125 gr, sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal.	UND DE 125GR	200			
39	Tempero completo - especificação: completo, tradicional, sem pimenta, embalagem contendo 250 gramas, com identificação do produto, nome do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	50			
40	Vinagre de álcool - produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Embalagem em frasco plástico de 500ml. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	GRF DE 500ML	50			
VALOR TOTAL DO LOTE 01:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 02 - FRIOS E LATICÍNIOS	****	****		****	****
1	Bebida Láctea UHT sabor chocolate de 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou contendo: Resoluções da ANVISA/MS.	CX DE 200 ML	25.000			

	Prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da data de recebimento.					
2	<p>logurte sabores ameixa, pêssego, morango - (embalagem 170ml ou 180 ml) produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), lactobacillus bulgaricos e do streptococcus termophilus, sobre o leite, com ou sem adição de outros produtos lácteos. Deverão ser entregues em temperatura de até 10°C, a embalagem deverá ser íntegra e identificada com a data de fabricação e de validade e registro no órgão competente.</p>	GRF DE 170ML OU 180ML	6.000			
3	<p>logurte sabores ameixa, pêssego, morango - (embalagem 900ml) produto lácteo fresco, obtido pela ação fermentativa específica das bactérias lácteas (fermentos), lactobacillus bulgaricus e do streptococcus termophilus, sobre o leite.</p>	GRF 900ML	150			
4	<p>Leite líquido integral em caixa - leite UHT (ultra high temperatura), passa por um processo térmico (alta temperatura) que preserva o leite líquido, eliminando qualquer tipo de microrganismos que possam estar presentes no leite. A versão integral apresenta um teor mínimo de 3% de gordura. Essa é uma característica natural desse produto.</p>	LT	300			
5	<p>Linguiça calabresa defumada de porco - embalada à vácuo, em pacotes de 1 kg. Deve apresentar odor agradável, característica e consistência firme, envolto em sacos plásticos transparentes resistentes. Não deve estar pegajoso e/ou apresentar manchas escuras e/ou verdes. Deve estar de acordo com as exigências da vigilância sanitária. Conter data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses estampada na embalagem a partir do recebimento.</p>	KG	100			

6	Manteiga (embalagem 500g) - produto obtido exclusivamente do leite de vaca ou de sua nata, pasteurizada. Deve conter sal, corantes naturais, antioxidantes, vitaminas a, e, d. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.	POTE DE 500G	50			
7	Margarina: teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de 60% a 80%; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 5 meses a contar da entrega, em pote plástico, atóxico. Embalagens de 500g com data de validade estampada e informação nutricional.	POTE DE 500G	150			
8	Presunto com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS e ministério da agricultura.	KG	150			
9	Queijo tipo lanche, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS e ministério da agricultura	KG	150			
10	Salsicha tipo hot dog de carne bovina, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 1 kg, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no sif, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem,	KG	600			

	armazenamento e conservação, peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida.					
					VALOR TOTAL DO LOTE 02:	
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 03 - LANCHES	****	****		****	****
1	Barra de biscoito com recheio 30 g cada. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio de goiaba (polpa de goiaba, açúcar, umectante: glicerina INS422, acidulante: ácido cítrico INS330 e estabilizante: pactina INS 440, fibra de aveia, corante natural: cochonilha INS120 e corante caramelo IV - processo sulfito-amônia INS 150, açúcar, gordura vegetal, amido e açúcar invertido, sal e umificante: lecitina de soja INS322, aromatizante, fermentos químicos: bicarbonato de sódio INS 500, pirofosfato ácido de sódio INS450, e bicarbonato de amônia ins503 e conservador: proprionato de cálcio INS282. Contém glúten, alérgicos, contém derivados de trigo, aveia e de soja, pode conter centeio, cevada, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha de caju, castanha-do-pará, gergelim, leite de vaca, nozes de ovos.	UND	15.000			
2	Biscoito cream cracker- biscoito salgado, apresentação quadrada, sabor cream cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gordura trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	500			

3	Biscoito doce tipo maria - biscoito doce apresentação maria contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	500			
4	Biscoito doce, tipo mini waffer, sabores variados, embalagem contendo 8 unidades, embalagem total com no mínimo 30 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	15.000			
5	Biscoito recheado de 56 a 80g, sabores variados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PC	15.000			
6	Biscoito salgado, pacote contendo 6 a 9 embalagens com 26g a 30g cada, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 05 meses a partir da data de recebimento.	PC	20.000			
7	Biscoito tipo maisena - biscoito doce apresentação maisena contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data de recebimento.	PC DE 400 G	300			
8	Bolinho recheado de chocolate (40 g) - ovo integral, recheio sabor chocolate (27%), açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glucose, clara de ovo, óleo de milho, farinha de soja integral, amido modificado, sal, aromatizantes, conservadores:	UND 40G	15.000			

	propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200), acidulante: ácido cítrico (INS 330), emulsificantes: monoestearato de glicerina (INS 471), mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), umectante: sorbitol (INS 420) e fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500ii). Contém glúten.					
VALOR TOTAL DO LOTE 03:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 04 - SUCOS E REFRIGERANTES	****	****		****	****
1	Refrigerante envasado em garrafas pet reciclável de 200 ml, classificação normal. Diversos sabores.	UND	500			
2	Refrigerante envasado em garrafas pet reciclável de 2 litros, classificação normal. Diversos sabores.	UND	1.000			
3	Suco em caixa (c/ 1litro) – suco de frutas 100% natural, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 05 meses a partir da data do recebimento	CX 1L	300			
4	Suco em caixa (c/ 200 ml) – suco de frutas 100% natural, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Apresentar data de fabricação e prazo de validade estampada na embalagem, de no mínimo 05 meses a partir da data do recebimento. Sabores: uva, pêssego ou goiaba.	CX DE 200ML	25.000			
VALOR TOTAL DO LOTE 04:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 05 - HORTIFRUT	****	****		****	****
1	Abacaxi: espécie pérola, frutos no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme, grau médio de amadurecimento.	KG	400			

2	Acerola - fresca, de primeira, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvida, com polpa firme, em caixas.	KG	50			
3	Aipim: raiz selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	KG	80			
4	Alho: as cabeças de alho devem ser redondas, firmes e cheias e com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	10			
5	Banana da prata: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca.	KG	500			
6	Banana da terra: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca.	KG	100			
7	Batata doce: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	100			
8	Batata inglesa: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores, manchas arroxeadas e de brotos. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	200			
9	Cebola: cebola branca, com casca protetora, tamanho médio, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o	KG	150			

	consumo, livres da presença de bolores e manchas. com ausência de sujidades, parasitas e larvas.					
10	Cebolinha: de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços. livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	MO	100			
11	Cenoura: selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	100			
12	Chuchu: selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades aderidas à casca.	KG	30			
13	Coentro: de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços. livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderidas à casca.	MO	100			
14	Couve flor - nova, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	30			
15	Laranja, espécie Pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita	KG	250			

	suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.					
16	Limão: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	50			
17	Maçã nacional: selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livres da presença de bolores e manchas com ausência de sujidades aderidas à casca.	KG	1.000			
18	Mamão - espécie formosa de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	100			
19	Manga, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão.	KG	200			

20	Maracujá: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	200			
21	Melancia: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	600			
22	Melão: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, nem sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	300			
23	Pepino: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	50			
24	Pimentão: pimentão verde, tamanho médio, selecionado de 1ª, qualidade. o produto deve ser fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	50			
25	Quiabo: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	60			
26	Tangerina tipo pocan: o produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca. O produto deve apresentar boa aparência.	KG	150			

27	Tomate: tomate semi-maduro, inteiro, sem machucões. O produto deve ser fresco, íntegro e firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Livres da presença de bolores e manchas. Não conter substância terrosa, sujidades aderidas à casca.	KG	200			
28	Uva: espécie Itália/rubi, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	KG	150			
VALOR TOTAL DO LOTE 05:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 06 - CONGELADOS	****	****		****	****
1	Coxa e sobrecoxa de frango congelado: o produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Com cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor	KG	150			

	característico e registro no sif. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.					
2	Frango inteiro congelado: o produto deve ter embalagem íntegra, não devem conter cristais de gelo no interior da embalagem, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Com cor amarelada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico. Apresentar data de fabricação e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	50			
3	Filé de peito de frango congelado sem osso. Deve ter embalagem em conformidade com a vigilância sanitária. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do recebimento.	KG	200			
VALOR TOTAL DO LOTE 06:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 07 - ÀGUA	****	****		****	****
1	Água mineral sem gás copo plástico com tampa aluminizada 200 ml embalados em caixa de papelão com 48 unidades.	CX	1.500			
2	Água mineral sem gás embalada em garrafa plástica de 500 ml com tampa lacrada inviolável. Pacote com 12 unidades.	PCT	1.000			
VALOR TOTAL DO LOTE 07:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 08 - DOCES	****	****		****	****
1	Bala mastigável sortida embalagem com no mínimo 600 gramas. com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	200			
2	Doce tipo paçoca a base de amendoim, açúcar e sal, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa),	UND	250			

	ambas próprias para alimentos. Pote com 50 unidades.					
3	Pirulito em formato de coração vermelho, sabor morango. Pacote plástico com 50 unidades com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	250			
4	Doce de banana (tipo 'nego bom'), embalados em embalagem transparente atóxica, constituído de polpa de banana e açúcar. Pacote c/ 50 und.	PCT	250			
5	Pipoca doce de mínimo 10g por pacote. com Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	15.000			
6	Amendoim tipo japonês - crocante pacote de 500 gramas	PCT	250			
7	Doce tipo goma de mascar (chicletes), embalado individualmente. Contendo externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto. Caixa com 100 unidades.	CX	250			
8	Doce em tablete, tipo pé-de-moleque, tipo embalagem individual, ingredientes açúcar, amendoim torrado, glucose e antiulectante caixa com 50 unidades	PCT	250			
9	Bala de goma confeitada sabores sortidos de frutas, tipo jujuba. Embalagem: pacote plástico com no mínimo 700g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	PCT	200			
10	Bombom recheado 20g ou 21,5g – embalados individualmente. Embalagem de 950g ou 1 kg, contendo em média 50 unidades por pacote.	PCT	100			
VALOR TOTAL DO LOTE 08:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
****	LOTE 09 - OVOS DE GALINHA	****	****		****	****
1	Ovos de galinha vermelho - tipo médio (40 a 45 g) – o produto deve estar com boa aparência e com data de validade, não devendo conter rachaduras,	DZ	400			

	devem ser entregues de acordo a necessidade da semas.					
	VALOR TOTAL DO LOTE 09:					
	VALOR GLOBAL:					

O valor da Proposta de Preço acima referenciada e abaixo discriminada é de xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de execução do serviço: 12 (doze) meses.

Atenciosamente,

Carimbo de CNPJ e assinatura do representante legal

ANEXO IV

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO (PROCURAÇÃO)

ASSUNTO: _____, objeto do **Pregão Eletrônico nº 082/2022**

Designação de Representante

Através da presente credenciamos o (a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, e cadastro no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº _____, a participar da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Alagoinhas, na modalidade de **Pregão Eletrônico nº 082/2022**, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, bem como formular propostas, ofertar lances, recorrer, renunciar e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

_____, _____ de _____ de 2022.

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

ANEXO V

(modelo)

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO (EM ATENDIMENTO AO INCISO VII DO ART. 4º DA LEI Nº 10.520/2002) – PLENO CONHECIMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, **DECLARA**, que **cumpre plenamente os requisitos exigidos para sua habilitação**, conforme prescreve o inciso VII, do artigo 4º, da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, referente ao **Pregão Eletrônico nº 082/2022**, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

_____, em ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal.

ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Pregão Eletrônico nº 082/2022

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 12 (doze) anos.

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

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, _____ de _____ de _____.

Local e data

Licitante interessado

ANEXO VII
IMPEDIDO DE CONTRATAR

Pregão Eletrônico nº 082/2022

**DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE NÃO SE ENCONTRA SUSPENSO DE LICITAR OU
IMPEDIDO DE CONTRATAR**

Declaro, na condição de licitante, não estar suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

_____, _____, de _____ de _____

Local e Data

Licitante Interessado

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

À

PREFEITURA DE ALAGOINHAS - BAHIA

REF. Pregão Eletrônico nº 082/2022

A empresa....., com sede na
....., nº, C.N.P.J. nº
....., **DECLARA**, sob as penas do artigo 299 do Código
Penal, que se enquadra na situação de.....(microempresa ou empresa de
pequeno porte) nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e que inexistem fatos supervenientes que
conduzam ao seu desenquadramento dessa situação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Assinatura do Responsável pela Empresa

(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

Local e data

ANEXO IX

**DECLARAÇÃO DE DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA ASSINATURA DA ATA E
CONTRATO
(FACULTADO)**

Pregão Eletrônico nº 082/2022

Dados da empresa

Nome:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Dados do representante para assinatura do contrato

Nome:

Qualificação:

CPF:

RG:

Vínculo:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

Assinatura do Responsável pela Empresa

(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

Local e data

ANEXO X

DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE OS DIRIGENTES, GERENTES, SÓCIOS, RESPONSÁVEIS TÉCNICOS E DEMAIS PROFISSIONAIS NÃO FIGURAM EMPREGADOS NA GESTÃO DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2022

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: COPEL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 082/2022

Declaro que entre meus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Alagoinhas.

_____, _____, de _____ de _____

Local e Data

Licitante Interessado

ANEXO XI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º */2022**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 082/2022 – COPEL

O MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS E O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoinhas - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado MUNICÍPIO, neste ato representado pelo xxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, e a _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ situada à _____, doravante denominada PROMITENTE FORNECEDOR, neste ato representada por _____, formalizam a presente Ata de Registro de Preços (ARP), decorrente da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº **082/2022**, oriundo do processo administrativo Nº **9856/2022**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93 e os Decretos Municipais nº 4.269/2015 e 4.595/2017, segundo as cláusulas e condições a seguir:

1. OBJETO

18.4. A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA OTIMIZAR AS ATIVIDADES DOS DIVERSOS PROGRAMAS E ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS-BA**, nos termos da proposta.

1.1. Discriminação do objeto:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES)					
ITENS	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

1.2. Os preços constantes da proposta feita pelo PROMITENTE FORNECEDOR ficam registrados neste instrumento, vinculando toda e qualquer futura contratação entre Município e o Promitente Fornecedor.

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a contratar, podendo, inclusive, realizar nova licitação, sendo assegurada ao Fornecedor aqui registrado a preferência em igualdade de condições.

2. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A validade do registro de preços será de **12 (doze) meses** contados a partir da data da assinatura da Ata de Registro de Preços.

3. ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que participaram dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de preços elencados no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços a integração.

3.2. Os órgãos participantes deverão:

- a)** Promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador a fim de obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados;
- b)** Manifestar, formalmente, para o órgão gerenciador o interesse em celebrar o contrato.
- c)** Transferir os recursos financeiros para o órgão gerenciador, referentes ao quantitativo solicitado.

4. UTILIZAÇÃO POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

4.1. Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que não participaram dos procedimentos iniciais da licitação, atendidos os requisitos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, poderão solicitar manifestação ao órgão Gerenciador quanto a possibilidade de adesão.

4.1.1. O pedido de utilização da Ata de Registro de preços deverá ser dirigido por escrito ao órgão gerenciador da Ata, que se manifestará sobre a possibilidade de adesão.

4.2. O fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços deverá se manifestar acerca do interesse em fornecer para o órgão não participante, desde que não fiquem prejudicadas as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações por órgãos não participantes não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços.

4.3.1. O total de utilização de cada item não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4.4. O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à Ata de Registro de Preços após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.

4.5. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.6. Compete ao órgão não participante os atos relativos à exigência do cumprimento pelo fornecedor das obrigações assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

5. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

5.1. Cabe ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e de administração do SRP, e ainda o seguinte:

- a)** Gerenciar a Ata de Registro de Preços, realizando o controle dos quantitativos registrados em relação ao uso por todos os participantes.
- b)** Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- c)** Controlar a celebração de instrumentos contratuais decorrentes desta Ata.
- d)** Comunicar da celebração de contrato aos órgãos participantes, bem como as suas eventuais alterações.
- e)** Colher as assinaturas e providenciar a imediata publicação da Ata de Registro de Preços, bem como das possíveis alterações na imprensa oficial.
- f)** Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta ATA.
- g)** Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares necessários ao fornecimento dos produtos.
- h)** Notificar à LICITANTE VENCEDORA, por escrito, quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função do fornecimento dos produtos constantes da Ordem de Fornecimento.
- i)** Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.
- j)** Efetuar os pagamentos devidos à LICITANTE VENCEDORA, na forma estabelecida no item 9 do Termo de Referência (ANEXO I);
- k)** Providenciar a inspeção do fornecimento dos produtos entregues pela LICITANTE VENCEDORA.
- l)** Praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;
- m)** Efetuar o registro do fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;
- n)** Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;
- o)** Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
- p)** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços

6. OBRIGAÇÕES DO PROMITENTE FORNECEDOR

6.1. O Fornecedor está obrigado a celebrar os instrumentos contratuais quando convocado, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata e o que segue:

- a)** Manter durante a validade da Ata de Registro de Preços todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando ao Órgão Gerenciador todos os documentos necessários, sempre que solicitado;
- b)** Submeter-se a todas as normas e condições estabelecidas no edital e seus anexos, que integram esta Ata de Registro de Preços independente de transcrição;

- c)** Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto licitado;
- d)** Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento;
- e)** Apresentar durante a execução da Ata, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação;
- f)** Não utilizar o contrato, como garantia de qualquer operação financeira, a exemplo de empréstimos bancários ou descontos de duplicatas.
- g)** Entregar o objeto da Ata sem qualquer ônus para o ÓRGÃO GERENCIADOR, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- h)** Entregar os gêneros alimentícios embalados, prontos para entrega, em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas próprias;
- i)** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência do Contratante.
- j)** Assegurar que qualidade dos produtos, seja, rigorosamente, àquela descrita na Ordem de Fornecimento, não sendo aceito em nenhuma hipótese, qualidade diversa daquela, devendo ainda garantir que a execução do objeto contratado seja efetuada dentro os requisitos de QUALIDADE e SEGURANÇA, em conformidade com às normas e padrões pertinentes e conforme determina o Código de Defesa do Consumidor,
- k)** Comunicar de imediato e por escrito qualquer tipo de irregularidade que possa ocorrer durante a vigência do contrato;
- l)** Atender às normas de Segurança e Medicina do Trabalho, e, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Vigilância Sanitária e demais normas e legislação pertinente e em vigência. Devendo, conforme o caso, atenderem a Resolução nº 12, de março de 1978, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (estabelece os padrões de identidade e qualidade para alimentos e bebidas), a Portaria nº 01, de 28 de janeiro de 1987, da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (define critérios e padrões microbiológicos para produtos expostos à venda ou de alguma forma destinados ao consumo) e da Portaria Inmetro nº 210, de 15 de setembro de 1992 (análise metrológica).
- m)** Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.
- n)** Substituir sem custos adicionais para a SEMAS todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido nesta Ata.

- o) Atender com prontidão às requisições e especificações desta Ata, a partir da solicitação por meio de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.
- p) Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade;
- q) Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causado por empregados, representantes ou prepostos, direto ou indiretamente, inclusive os decorrentes de produtos com vícios ou defeitos, durante os prazos de validade da garantia dos mesmos.
- r) Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da LICITANTE VENCEDORA intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante.
- s) Atender no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após emissão da Autorização de Fornecimento para início da entrega conforme solicitação do setor requisitante.
- t) Responsabilizar-se, em caso de descumprimento injustificado do prazo fixado, do Item acima para entrega de mercadorias, sujeitando-se às penalidades previstas na Lei 8.666/93.
- u) Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação pelo fiscal designado.
- v) Quando da assinatura desta Ata de Registro de Preços o promitente fornecedor deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressaltando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.**

7. ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

7.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.7. Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta da Dívida Ativa da União e INSS) e municipal da sede do CONTRATADO e do Município Contratante quanto à tributos e rendas cujo pagamento esteja obrigado, sob pena de não pagamento.

8.1.1. O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

8.2. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do FORNECEDOR, o decurso do prazo de pagamentos será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

8.3. O faturamento correspondente ao objeto contratado deverá ser apresentado pelo FORNECEDOR, através de Nota Fiscal, em duas vias, com os requisitos da lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após assinatura do contrato ou por outros instrumentos equivalentes, nas formas previstas no art. 62 da Lei 8.666/93 e recebimento da Nota de Empenho.

8.4. A entrega do material, por parte do FORNECEDOR, para uma determinada unidade, não poderá ser recusada em razão de débitos de outras unidades, porventura existentes, sob pena de sanções previstas em lei.

9. DOS LOCAIS, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com esta Ata, proposta de preços apresentada, e ainda, nos termos da minuta da ata de registro de preços que integra o presente edital.

9.2. Os produtos deverão ser entregues em fardos transparentes resistentes ou caixas próprias devidamente identificadas, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todos os kit's alimentação constantes no empenho, entregue à empresa vencedora, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

9.3. Os produtos referentes ao objeto deverão ser reunidos em embalagem original íntegra (não estar furada, rasgada, amassada ou enferrujada) e embalados em saco transparente ou caixas próprias, conforme disposto no item anterior.

9.4. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;

9.5. Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade conforme especificações constantes no item 3 do Termo de Referência – (ANEXO I), salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (produtos pasteurizados, fermentados, etc.);

9.6. A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, na medida da necessidade, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo que o prazo máximo para entrega dos itens não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis após a solicitação ou entrega do empenho;

9.7. A LICITANTE VENCEDORA deverá efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal da Assistência Social, Situada na Rua Luiz Viana Filho, nº 642, Centro – Alagoinhas/BA, ou em outro endereço na sede do Município de Alagoinhas que venha a ser indicado, na presença do fiscal designado pela Secretaria Municipal da Assistência Social;

9.8. Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária (quando for o caso).

9.9. Os produtos deverão possuir registro em órgão competente relacionados ao tipo de produto (Ministério da Saúde – ANVISA, MAPA, e outros)

9.10. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

9.11. A LICITANTE VENCEDORA será a única responsável pela qualidade dos produtos entregues.

9.12. A LICITANTE VENCEDORA em comum acordo com a municipalidade poderá aceitar nas mesmas condições deste edital, acréscimos que o Município, venha a realizar nas aquisições registradas.

9.13. Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços, a LICITANTE VENCEDORA será OBRIGADA ao fornecimento do produto, desde que obedecidas às condições do presente Termo de Referência.

9.14. No recebimento e aceitação dos produtos será observada, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

9.15. O recebimento e a aceitação do objeto deste Pregão, está condicionado ao enquadramento nas especificações do objeto, descritas no Termo de Referência e obedecerão ao disposto no Art. 73, incisos II, e seus parágrafos da Lei n.º 8.666/93, no que lhes for aplicável.

9.16. Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações dele, o município reserva-se o direito de exigir a substituição ou complementação ou devolvê-los.

9.17. Ocorrendo a rejeição em algum produto a LICITANTE VENCEDORA será notificada pelo fiscal designado, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis.

9.18. A recusa da LICITANTE VENCEDORA em atender o estabelecido no item anterior implicará na aplicação das sanções previstas no edital.

9.19. O Município reserva para si o direito de recusar os produtos entregues em desacordo com o contrato, devendo o fornecimento ser refeito às expensas da LICITANTE VENCEDORA, sem que isto lhe agregue direito ao recebimento de adicionais.

10. PENALIDADES

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. Fraudar na execução do contrato;

10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. Cometer fraude fiscal;

10.1.6. Não manter a proposta.

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

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

10.2.2. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

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

10.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

10.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

10.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

10.6. Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

10.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração cancele esta Ata de Registro de Preços.

10.8. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

10.9. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

10.10. O cancelamento do registro, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

11. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

11.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de preços;
- b)** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** Não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;
- d)** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

12. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO

12.1. O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem 11.1 ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a)** Por motivo de interesse público;
- b)** A pedido do fornecedor.

12.2. O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Fica eleito o foro da Cidade de Alagoinhas, Estado da Bahia, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento desta Ata de Registro de Preços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Alagoinhas, de de

ANEXO XII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM, DE UM LADO,
MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, E, DO OUTRO,
_____.

O MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS E O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoinhas - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo xxxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, e a _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ situada à _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por _____, celebram o presente contrato decorrente do Pregão Eletrônico nº **082/2022**, contido do processo administrativo nº 9856/2022 e regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e pelo Decretos Municipais nº 4.595/2017 e nº 4.269/2015 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, e se comprometem a observar as condições contidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA OTIMIZAR AS ATIVIDADES DOS DIVERSOS PROGRAMAS E ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS-BA**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2. Discriminação do objeto:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES)					
ITENS	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VLR.UNIT	TOTAL

1.3. A CONTRATADA obriga-se a aceitar, quando solicitado pela Administração, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou supressões que se fizer nas compras de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, na forma dos §§ 1.º e 2.º do art. 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. Este Contrato terá vigência pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data de assinatura, prorrogáveis nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA se obriga a:

- a)** Disponibilizar o objeto descrito na Cláusula Primeira deste contrato, nos prazos, condições estabelecidas no edital Pregão Eletrônico nº **082/2022**, no local e tempo requeridos, mediante requisições do preposto autorizado;
- b)** As providências e despesas relativas ao pagamento de qualquer tributo que inicia ou venha a incidir sobre contrato serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.
- c)** Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos causados por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste edital;
- d)** Prestar os serviços nos prazos previstos no edital de licitação;
- e)** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele mantidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f)** Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação;
- g)** Não utilizar o contrato, como garantia de qualquer operação financeira, a exemplo de empréstimos bancários ou descontos de duplicatas.
- h)** Entregar o objeto da Ata sem qualquer ônus para o ÓRGÃO GERENCIADOR, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- i)** Entregar os gêneros alimentícios embalados, prontos para entrega, em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas próprias;
- j)** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência do Contratante.
- k)** Assegurar que qualidade dos produtos, seja, rigorosamente, àquela descrita na Ordem de Fornecimento, não sendo aceito em nenhuma hipótese, qualidade diversa daquela, devendo ainda garantir que a execução do objeto contratado seja efetuada dentro os requisitos de QUALIDADE e SEGURANÇA, em conformidade com às normas e padrões pertinentes e conforme determina o Código de Defesa do Consumidor,
- l)** Comunicar de imediato e por escrito qualquer tipo de irregularidade que possa ocorrer durante a vigência do contrato;
- m)** Atender às normas de Segurança e Medicina do Trabalho, e, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Vigilância Sanitária e demais normas e legislação pertinente e em vigência. Devendo, conforme o caso, atenderem a Resolução nº 12, de março de 1978, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (estabelece os padrões de identidade e qualidade para alimentos e bebidas), a Portaria nº 01, de 28 de janeiro de 1987, da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de

Alimentos (define critérios e padrões microbiológicos para produtos expostos à venda ou de alguma forma destinados ao consumo) e da Portaria Inmetro nº 210, de 15 de setembro de 1992 (análise metrológica).

- n) Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.
- o) Substituir sem custos adicionais para a SEMAS todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência.
- p) Atender com prontidão às requisições e especificações deste Termo de Referência, a partir da solicitação por meio de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.
- q) Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade;
- r) Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causado por empregados, representantes ou prepostos, direto ou indiretamente, inclusive os decorrentes de produtos com vícios ou defeitos, durante os prazos de validade da garantia dos mesmos.
- s) Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da LICITANTE VENCEDORA intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante.
- t) Atender no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após emissão da Autorização de Fornecimento para início da entrega conforme solicitação do setor requisitante.
- u) Responsabilizar-se, em caso de descumprimento injustificado do prazo fixado, do Item acima para entrega de mercadorias, sujeitando-se às penalidades previstas na Lei 8.666/93.
- v) Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação pelo fiscal designado.
- w) **Quando da assinatura deste instrumento a CONTRATADA deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressaltando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.**

PARÁGRAFO ÚNICO – Ficarão a cargo da **CONTRATADA**, todas as despesas e custos decorrentes da execução do contrato, bem como dos tributos, obrigações trabalhistas e sociais, seguro se todos os demais custos diretos e indiretos, necessários à execução do objeto desta Licitação.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. O CONTRATANTE se obriga a:

- a) Designar prepostos para fiscalizar, apontar falhas e atestar a execução do serviço;

- b) Efetuar nos prazos indicados, os pagamentos devidos à **CONTRATADA**;
- c) Verificar e aceitar as faturas emitidas pela **CONTRATADA**, recusando-as quando inexatas e incorretas, ficando, nestes casos, o prazo suspenso, que somente voltará a fluir após a apresentação das novas faturas corretas;
- d) Notificar por escrito, à **CONTRATADA**, quando da aplicação de multas previstas neste Contrato;
- e) Realizar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**;
- f) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, bem como, atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto;
- g) Vetar o recebimento de qualquer material que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da **CONTRATADA**, que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores;
- h) Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo;
- i) Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares necessários ao fornecimento dos produtos.
- j) Notificar à **LICITANTE VENCEDORA**, por escrito, quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função do fornecimento dos produtos constantes da Ordem de Fornecimento.
- k) Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.
- l) Efetuar os pagamentos devidos à **LICITANTE VENCEDORA**, na forma estabelecida no item 9 do Termo de Referência (ANEXO I);
- m) Providenciar a inspeção do fornecimento dos produtos entregues pela **LICITANTE VENCEDORA**.
- n) Praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;
- o) Efetuar o registro do fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;
- p) Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;
- q) Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
- r) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O valor do presente contrato é de R\$ _____ (_____), constante da proposta integrante da licitação **Pregão Eletrônico nº 082/2022**, aceito pela **CONTRATANTE**, entendido este como preço justo e suficiente para a total prestação de serviços objeto deste instrumento.

5.2. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse,

em plena vigência, da CND de INSS, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal e municipal, sob pena de não pagamento.

5.2.1. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta da Dívida Ativa da União e INSS) e municipal da sede do CONTRATADO e do Município Contratante quanto à tributos e rendas cujo pagamento esteja obrigado, sob pena de não pagamento.

5.2.4. Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a **CONTRATADA** adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

5.2.5. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

5.3. O termo contratual poderá durante o seu prazo de execução, caso ocorra uma das situações previstas no art. 65 da Lei 8.666/93, e em seus incisos e parágrafos, ser alterado, mediante justificativa e autorização da autoridade competente, através de termo de aditamento, cujo extrato deverá, para ter eficácia, ser publicado em órgão de imprensa oficial.

5.4. As faturas deverão discriminar os serviços a que se referem, conforme os itens discriminados na composição apresentada juntamente com a proposta da **CONTRATADA**, e **somente serão pagos os serviços efetivamente atestados.**

CLÁUSULA SEXTA - DOS LOCAIS, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1.A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com este Termo de Referência, proposta de preços apresentada, e ainda, nos termos da minuta da ata de registro de preços que integra o presente edital.

6.2. Os produtos deverão ser entregues em fardos transparentes resistentes ou caixas próprias devidamente identificadas, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todos os kit's alimentação constantes no empenho, entregue à empresa vencedora, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

6.3. Os produtos referentes ao objeto deverão ser reunidos em embalagem original íntegra (não estar, furada, rasgada, amassada ou enferrujada) e embalados em saco transparente ou caixas próprias, conforme disposto no item anterior.

6.4. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;

- 6.5.** Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade conforme especificações constantes no item 3 do presente termo de referência, salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (produtos pasteurizados, fermentados, etc.);
- 6.6.** A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, na medida da necessidade, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo que o prazo máximo para entrega dos itens não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis após a solicitação ou entrega do empenho;
- 6.7.** A LICITANTE VENCEDORA deverá efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal da Assistência Social, Situada na Rua Luiz Viana Filho, nº 642, Centro – Alagoinhas/BA, ou em outro endereço na sede do Município de Alagoinhas que venha a ser indicado, na presença do fiscal designado pela Secretaria Municipal da Assistência Social;
- 6.8.** Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária (quando for o caso).
- 6.9.** Os produtos deverão possuir registro em órgão competente relacionados ao tipo de produto (Ministério da Saúde – ANVISA, MAPA, e outros)
- 6.10.** Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.
- 6.11.** A LICITANTE VENCEDORA será a única responsável pela qualidade dos produtos entregues.
- 6.12.** A LICITANTE VENCEDORA em comum acordo com a municipalidade poderá aceitar nas mesmas condições deste edital, acréscimos que o Município, venha a realizar nas aquisições registradas.
- 6.13.** Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços, a LICITANTE VENCEDORA será OBRIGADA ao fornecimento do produto, desde que obedecidas às condições do presente Termo de Referência.
- 6.14.** No recebimento e aceitação dos produtos será observada, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- 6.15.** O recebimento e a aceitação do objeto deste Pregão, está condicionado ao enquadramento nas especificações do objeto, descritas neste Termo de Referência e obedecerão ao disposto no Art. 73, incisos II, e seus parágrafos da Lei n.º 8.666/93, no que lhes for aplicável.
- 6.16.** Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações dele, o município reserva-se o direito de exigir a substituição ou complementação ou devolvê-los.
- 6.17.** Ocorrendo a rejeição em algum produto a LICITANTE VENCEDORA será notificada pelo fiscal designado, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis.

6.18. A recusa da LICITANTE VENCEDORA em atender o estabelecido no item anterior implicará na aplicação das sanções previstas no edital.

6.19. O Município reserva para si o direito de recusar os produtos entregues em desacordo com o contrato, devendo o fornecimento ser refeito às expensas da LICITANTE VENCEDORA, sem que isto lhe agregue direito ao recebimento de adicionais.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

7.1. Os preços são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

7.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações **iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade**.

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

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

7.4. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

8.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**, sob pena de imediata caducidade.

CLÁUSULA NONA – ALOCAÇÃO DE RECURSOS

9.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Nota de Empenho:

Órgão:

Elemento de despesa:

Projeto Atividade:

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1. Este contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo **CONTRATANTE**, respeitado o devido processo legal, e sem que assista à contratada direito a qualquer indenização, nas seguintes hipóteses:

a) Inadimplemento pela contratada de quaisquer das cláusulas e condições aqui estabelecidas;

- b) Atraso no cumprimento das “ordens de serviços”;
- c) Superveniência de incapacidade financeira da contratada devidamente comprovada;
- d) Falência, liquidação judicial ou extrajudicial, ou concordata da contratada, requeridas ou decretadas;
- e) Cessão total ou parcial deste contrato e dos créditos dele decorrentes, sem prévia e escrita autorização do contratante.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Rescindido o contrato, por quaisquer destes motivos, a contratada terá direito, apenas, ao pagamento, dos serviços efetivamente prestados e aceitos.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Ficará o presente contrato rescindido, de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo das sanções cabíveis nos casos enumerados nos arts. 78 e 80 da lei n.º 8.666/93, alterada pela lei n.º 8.883/94.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

11.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5. Cometer fraude fiscal;

11.1.6. Não manter a proposta.

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

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

11.2.2. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

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

11.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

11.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

11.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

11.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

11.6. Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

11.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração realize o Distrato do Contrato.

11.8. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

11.9. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

11.10. O distrato do contrato, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1. O presente Contrato será publicado, por extrato, no Diário Oficial até o quinto dia útil ao mês subsequente ao da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. As partes elegem, com renúncia expressa a qualquer outro, o Foro da Comarca de Alagoinhas, Estado da Bahia, para submeter o presente Contrato, obrigando ao seu integral cumprimento seus herdeiros e sucessores, a qualquer título.

E, por estarem, assim, justos e acordados, assinam o presente em 04 (quatro) vias de iguais teor e forma para uma só finalidade, afim de que possa produzir os seus devidos e legais efeitos.

Alagoinhas, XXX de XX de 2022.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA 1: _____

CPF: _____

TESTEMUNHA 2: _____

CPF: _____