

DIÁRIO OFICIAL



Prefeitura Municipal
de
Capim Grosso



ÍNDICE DO DIÁRIO

PREGÃO PRESENCIAL

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2019

EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



PREGÃO PRESENCIAL

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2019



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

A Prefeitura Municipal de Capim Grosso homologa o resultado do Pregão Presencial nº 026/2019, cujo objeto é o **Contratação de empresa especializada para o fornecimento de mobiliário, informática, materiais linha branca, eletrodomésticos para atender as necessidades das secretarias deste município de Capim Grosso – Bahia.** Empresas Vencedora: Lote 01: FRACASSADO; Lote 02: AMOEDO SAPUCAIA COMERCIO DE MAQUINAS LTDA– EPP, CNPJ: 08.218.902/0001-00, R\$ 23.721,84; Lote 03: IRECÊ INFORMATICA EIRELI, CNPJ:22.982.051/0001-07, R\$ 4.992,00; Lote 04: FRACASSADO; Lote 05: FRACASSADO; Lote 06: AM TECNOLOGIA LTDA, CNPJ: 05.350.300/0001-14, R\$ 228.356,00; Lote 07: AMOEDO SAPUCAIA COMERCIO DE MAQUINAS LTDA– EPP, R\$ 59.591,00; Lote 08: RB COMERCIO DE ELETRONICOS E SUPRIMENTOS EIRELI, CNPJ:04.912.400/0001-24, R\$ 22.190,00; Lote 09: FRACASSADO; Lote 10: TICUPOL INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ: 05.804.103/0001-28, R\$ 320.000,00. Capim Grosso - BA, 02/08/2019, Lydia Fontoura Pinheiro, Prefeita Municipal.



EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

A PMCG - Bahia, através do **FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, mediante a **PREGOEIRA**, designada pela portaria nº 239/2018, torna público que, conforme autorizações contidas no **Processo Administrativo nº 201/2019** realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL MENOR PREÇO POR LOTE**. A presente licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores além das condições previstas neste Edital e seus anexos, mediante as seguintes condições:

DATA DE ABERTURA: 03/09/2019.

HORÁRIO: 09 horas - Horário do Estado da Bahia.

LOCAL: Na sala da Comissão de Licitação, situada na Praça 09 de Maio, s/n - Nova Morada, Capim Grosso/Ba.

1 - DO OBJETO

1.1. - Constitui objeto da presente licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA** de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições constantes neste edital na forma do Anexo 01 e Termo de Referência do Edital, conforme solicitado no **Processo Administrativo nº 201/2019**.

1.2. - A licitante 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 celebrado entre as partes, na forma dos §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei 8.666/93.

1.3 - Ficarão a cargo do vencedor do certame as despesas com seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto desta licitação.

2. - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

2.1. - Poderão participar deste Pregão pessoas jurídicas nacionais que atenderem a todas as exigências estabelecidas neste Edital.

2.1.1 - Poderão participar deste Pregão, os interessados que tenha 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.

2.1.2 - Não poderão participar da presente licitação os que estejam suspensos de licitar ou impedidos de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

2.2. - Nenhum representante poderá representar mais de uma empresa licitante.

2.3. - Não poderá participar da presente licitação consórcio de empresas.

3. - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

PROCESSO Nº 201/2019

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE

DATA E HORÁRIO DE ABERTURA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019
PROCESSO Nº 201/2019
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA

3.2. - A declaração do licitante dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital, conforme Anexo IV, deverá ser apresentada por fora do Envelope nº 01 Proposta, juntamente com a Carta de Credenciamento ou outro documento conforme item 3.3.

3.3. - Do Credenciamento dos Representantes:

a) Só poderá deliberar em nome do proponente, formulando ofertas/lances de preços e praticar os demais atos pertinentes ao certame, o representante devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório junto ao Pregoeiro, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

A1) Apresentação de cópia autenticada de documento de identificação com foto do representante legal para esta sessão e do contrato social da empresa, sendo que, sua ausência irá penalizar a empresa interessada, no não credenciamento do seu representante.

b) O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular ou Carta de Credenciamento (Anexo III) com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidora.

c) O credenciamento de que trata o subitem anterior, deverá ser entregue separado dos envelopes de "Proposta" e "Documentos de Habilitação".

d) A empresa deverá comprovar por meio de seu contrato social, requerimento de empresário ou outro documento equivalente, no ato do credenciamento, a compatibilidade da empresa com o objeto deste pregão e, em caso de incompatibilidade não irá participar do certame. No caso de institutos, apresentar estatuto com comprovação de finalidade de agenciamento/intermediação de publicações em jornais e diários;

e) A empresa deverá comprovar a sua qualificação de micro ou pequena empresa, quando for o caso;

PARÁGRAFO ÚNICO - Em obediência ao estabelecido na Lei Federal, nº 13.726 de 8 de setembro de 2018, os documentos para credenciamento de representantes, poderão, ser apresentados, da seguinte forma:

- I. Em cópia simples para autenticação de documento, cabendo ao agente administrativo, mediante a comparação entre o original e a cópia, atestar a sua autenticidade;**
- II. No caso de documentos de propostas e/ou habilitações de proponentes, tais reconhecimentos e autenticações, poderão ser realizadas das mesmas formas, mencionadas nos incisos acima, desde que, seja até um dia útil antes da data da sessão, vedadas as suas realizações, no momento e/ou durante a sessão.**

4. - DA PROPOSTA

4.1. - A proposta (Anexo Ia) deverá estar assinada pelo licitante ou seu representante legal, redigida em português de forma clara, não podendo ser manuscrita e nem conter rasuras ou entrelinhas e incluirá:

a) Valores unitários e global do fornecimento/prestação de serviços, em algarismos e por extenso (somente no total), expresso em moeda corrente nacional com, no máximo, duas casas decimais, devendo o preço incluir todas as despesas com transporte, encargos fiscais, comerciais, previdenciários, trabalhistas e quaisquer outros pertinentes ao objeto licitado;

b) Cotação do valor unitário, em real, para cada item cotado; em caso de divergência entre os valores unitários e globais, serão considerados os primeiros, bem como entre os expressos em algarismos numéricos e escritos divergentes, vigorará o valor por extenso;

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

c) Prazo mínimo de validade da proposta é de **60 (sessenta) dias**, a contar da data da reunião do Pregão. Se na proposta não constar prazo de validade, subentender-se-á de 60 (sessenta) dias;

4.1.1 - Somente serão consideradas para efeito de classificação, as propostas que estiverem com preços cotados de cada item com o somatório total dos itens, ou seja, caso a Licitante deixe de cotar qualquer um dos itens ficará alijada de participar da etapa de lances verbais, sendo também, obrigatória, a apresentação de marca de todos os itens, sob pena de desclassificação da propostas.

4.2. - Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

4.3. - DO PAGAMENTO

a) Os pagamentos serão efetuados após a protocolização da Nota Fiscal/Fatura que deverá ser atestada pelo setor fiscalizador competente e dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta com Seguridade Social) e municipal, sob pena de não pagamento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - 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 considerado, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

PARÁGRAFO SEGUNDO - 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.

4.4 Da execução do contrato:

a) O objeto deste edital será executado de forma parcelada, de responsabilidade da empresa a ser contratada, mediante autorização da Secretaria Municipal de Educação.

4.5 . - O Prazo de contratação será de 12 (doze) meses.

4.6. - Local de Entrega do objeto.

a) O objeto desta licitação será executado conforme emissão de Ordem de Fornecimento e Serviços a ser emitida pela Secretaria.

5. - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. - As despesas relativas ao pagamento correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

020401 FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
12.361.3.2.014 GERENCIAMENTO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO BÁSICA
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
FONTE: 01 Rec. Imp. e Transf. Imp. - Educação - 25%
04 Contrib. ao Prog. Ensino Fund. - Salário Educação
15 Transferências de Recursos do FNDE
22 Transferências de Convênios - Educação

6. - DA DOCUMENTAÇÃO

6.1. - Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

- 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) Cópia do RG dos sócios da empresa ou documento equivalente.

6.2. - Documentos Relativos à Regularidade Fiscal:

- 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 Seguridade Social), 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;

6.3 - A Qualificação Econômica Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante nos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da entrega das propostas e de início da abertura dos envelopes.

6.3.1 - A condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, para as empresas que OPTAREM em usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, bem como para efeito do tratamento diferenciado previsto na mesma, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação, que deverá estar dentro do ENVELOPE Nº 01 - DA DOCUMENTAÇÃO:

6.3.1.1 - Microempresa e Empresa de Pequeno Porte

- a) Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. A Certidão deve estar atualizada, ou seja, emitida a menos de 120 (cento e vinte) dias da data marcada para a abertura da presente Licitação, e,
- b) Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3.1.2 - Microempreendedor Individual

- a) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br).
- b) Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3.2 - As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, observando-se o disposto no subitem 9.4 e seguintes do presente Edital.

6.4. - A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Comprovação de aptidão do desempenho de atividade com a apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica para cada lote, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, constando nome e CNPJ da empresa emitente, com características semelhantes, às do objeto desta licitação (**FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**), executadas a qualquer tempo, em papel timbrado da empresa emitente do atestado, sendo que, em caso de atestado emitido por órgão público, obrigatoriamente, acompanhado de comprovação de publicação de contrato/instrumento hábil competente em site oficial. Em

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

caso de atestado emitido por órgão público, o mesmo não será aceito apresentado com assinatura de pregoeiro e presidente ou membro de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestar recebimentos de mercadorias e execução de prestação de serviços. Conforme necessidade, o atestado poderá ser diligenciado de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93.

6.5 - Documentação Complementar:

- a) 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 V.
- b) Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta, conforme Anexo VI.
- c) **Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade.**
- d) **Alvará de Vigilância Sanitária, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena vigência;**
- e) **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 em plena validade.**
- f) A licitante deverá apresentar e seguir todos os anexos deste edital, em cada fase do procedimento, conforme estabelecido, sendo que, o não cumprimento acarretará inabilitação da licitante, salvo a possibilidade de aproveitamento dos atos do licitante.
- g) Se a **licitante** for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a **licitante** for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

PARÁGRAFO ÚNICO - A apresentação de declaração falsa pelo licitante acarretará a aplicação da penalidade prevista na letra "d" do item 8 - Das PENALIDADES, deste edital.

6.6 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada ou ainda em cópia simples neste caso, mediante a apresentação dos originais, para conferência e autenticação, até 24 horas antes da abertura do certame SENDO QUE, EM HIPÓTESE ALGUMA, SERÃO AUTENTICADOS DOCUMENTOS DURANTE A SESSÃO.

6.6.1 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos Documentos para Habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, inclusive mediante:

- a) Substituição e apresentação de documentos, ou**
- b) Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.**

6.6.2 - A verificação será certificada pela Pregoeira e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

6.6.3 - A administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

6.6.4 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previsto neste Edital, a licitante será habilitada e declara vencedora do certame.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em caso da não apresentação de quaisquer dos documentos referidos nos subitens 6.1 a 6.5 ou estando qualquer certidão vencida, a Pregoeira poderá conceder o prazo de até 30 (trinta) minutos, a fim de que a empresa apresente o referido documento, podendo fazê-lo inclusive via fac-símile, sob pena de inabilitação.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PARÁGRAFO SEGUNDO - A concessão do prazo acima citado não ensejará a suspensão da sessão que prosseguirá normalmente com os outros itens (conforme o caso). Caso a empresa não supra a pendência será inabilitada.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Os participantes que apresentarem o CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL, emitido pela Divisão de Compras da Prefeitura Municipal de CAPIM GROSSO, estarão desobrigadas de apresentar os documentos indicados abaixo, **condicionado à verificação da validade dos documentos cadastrais no Sistema de Cadastro de Fornecedores da Prefeitura:**

- a) Cartão do CNPJ atualizado;
- b) Contrato Social, e alterações se houver;
- c) Prova de Regularidade Fiscal com a Fazenda Pública Municipal, Estadual e Federal;
- d) Certidão de Dívida Ativa com a União;
- e) CNDT.

6.6.5 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.6.6 - 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.

6.6.7 - 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- DA SESSÃO DO PREGÃO

7.1. - A sessão do pregão será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, sendo recomendável a presença dos participantes 15 (quinze) minutos antes do horário previsto para a sua abertura, e desenvolver-se-á de acordo com o roteiro estabelecido neste Capítulo.

7.1.1 - O critério de julgamento será o de **menor preço por lote**.

7.1.2 - Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital;

7.1.3 - Os encargos de natureza tributária, social e para fiscal são de exclusiva responsabilidade da empresa a ser contratada.

7.2. - Abertura da sessão pela Pregoeira, após o que, não mais serão admitidos novos proponentes.

7.3. - Identificação e credenciamento de 01 (um) representante por empresa, na forma do item 3.3 deste Edital.

7.3.1. - Os documentos de credenciamento passarão a compor o processo.

7.4. - Recolhimento dos envelopes "proposta" e "documentos de habilitação".

7.5. - Abertura dos envelopes "proposta" e leitura, em voz alta, dos preços cotados.

7.6. - Análise, desclassificação das propostas que estejam em desacordo com o solicitado no Edital e classificação das propostas que estejam em consonância com o exigido.

7.6.1. - Na classificação das propostas, serão considerados, para fins de apuração do menor preço, os custos acessórios e encargos tributários incidentes sobre o preço para os serviços.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

7.6.2 - Serão desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexequíveis ou superfaturados para a Administração.

7.6.3 - As propostas que estiverem com valores superiores aos discriminados no quadro a seguir, para cada lote, serão consideradas como superfaturadas e desclassificadas, no ato da análise das propostas dos licitantes.

LOTE 01	R\$ 13.550,00
LOTE 02	R\$ 123.500,00
LOTE 03	R\$ 679.830,00

LOTE 04	R\$ 530.900,00
LOTE 05	R\$ 168.000,00
LOTE 06	R\$ 135.000,00

LOTE 07	R\$ 117.180,00
LOTE 08	R\$ 196.030,00

7.6.4 - O Pregoeiro durante a etapa de lances verbais poderá e deverá interferir desclassificando lances ofertados que considere com preços inexequíveis.

7.7. - Indicação dos licitantes que participarão da rodada de lances verbais.

7.7.1. - Da rodada de lances verbais participará o licitante que ofertar o menor preço e todos os demais cujas propostas de preços situarem-se no limite de até 10% (dez por cento) acima do menor preço.

7.7.2. - Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, na rodada de lances verbais participarão as empresas ofertantes das 03 (três) melhores propostas, quaisquer que tenham sido os preços oferecidos.

7.7.3 - No caso de empate entre duas ou mais propostas, a Pregoeira selecionará todas as propostas em condições de igualdade para a etapa competitiva de lances verbais.

7.7.4 - Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita devendo a Pregoeira negociar diretamente com a licitante, visando obter preço melhor e mais vantajoso para a Administração.

7.7.5 - Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, a pregoeira poderá suspender a sessão do pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a 03 (três) dias úteis, para o recebimento de novas propostas.

7.8. - Rodada de lances verbais será repetida quantas vezes considerar necessário a Pregoeira.

7.8.1. - A convocação para a oferta de lances, pela Pregoeira, terá como referencial os valores ofertados, iniciando-se com a empresa ofertante do maior preço e finalizando com a ofertante do menor preço, devendo o lance ofertado cobrir o de menor preço. O primeiro lance verbal da sessão deverá cobrir o valor da proposta escrita de menor preço. A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, que definirá a seqüência dos lances seguintes.

7.8.2 - Somente serão admitidos lances verbais cujos valores se situem abaixo do menor valor inicialmente proposto pelo licitante de menor preço, num **porcentual mínimo de 1,0 %** (um por cento), podendo a Pregoeira flexibilizar este limite, mediante o desenrolar da etapa de lances verbais, conforme a verificação de vantagem e economicidade nos lances a serem ofertados.

7.8.3 - A Pregoeira poderá estipular o limite de tempo máximo para que os licitantes verbalizem os seus lances, observando que, os estes representantes poderão realizar consultas telefônicas, dentro do tempo estipulado, visando negociar com seus superiores a diminuição do valor do lance a ser oferecido.

7.8.4. - O licitante que não apresentar seu lance na forma indicada no subitem 7.8.1, quando convocado pela Pregoeira, será excluído da etapa de lances verbais e será mantido o último preço apresentado para efeito de ordenação das propostas.

7.8.5. - Ordenamento das empresas por preço após o encerramento dos lances.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Como critério de desempate será dado preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Entende-se por empate, aquelas situações em que a proposta apresentada pela microempresa e empresa de pequeno porte tenha sido até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do subitem 7.8.5. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do subitem 7.8.5. deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

IV - Na hipótese da não-contratação nos termos previstos neste subitem, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

V - O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão; e sendo apresentada proposta inferior ao do menor preço até então apresentado, será a microempresa ou empresa de pequeno porte considerada vencedora do certame.

7.8.6. – Análise da proposta de menor preço, no que tange à sua aceitabilidade quanto ao objeto e valor, devendo a Pregoeira decidir motivadamente a respeito.

7.8.7. – Negociação direta com o proponente de menor cotação, para a obtenção de melhor preço, se for o caso.

7.8.7.1 - As empresas classificadas e vencedoras em 1º (primeiro) lugar, para os lotes 02, 03, 04 e 06, deverão apresentar amostras dos produtos, para os lotes, que tiverem vencidos, no dia 05 de setembro de 2019, das 08 às 12 horas, na Secretaria de educação, na Praça 09 de Maio, s/n - Nova Morada, Capim Grosso/BA, para análise, aprovação (ou não) e emissão de parecer técnico por servidor designado para análise das amostras.

7.8.7.2 - O servidor designado irá emitir no prazo de 24 horas o parecer sobre a qualidade e compatibilidade das amostras apresentadas, aprovando-os ou não para consumo, o qual será entregue o Pregoeiro para posterior informação aos licitantes.

7.8.7.3 - O Pregoeiro marcará a data da nova sessão para informativo de análise de amostras, abertura de habilitação das empresas aprovadas, mediante, cada lote e/ou convocação das empresas seguintes, em caso de não aprovação de amostras das empresas vencedoras.

7.8.7.4 - A empresa vencedora de algum lote, obtendo a não aprovação de amostras, será desclassificada para o lote respectivo, se convocando a empresa hierarquicamente classificada, para assunção do valor ofertado pela empresa desclassificada ou negociação com a Pregoeira, sendo que, deverá ser seguidos os trâmites de análise de amostras, conforme critérios já definidos, nos itens anteriores.

7.8.8. – Verificação das condições de habilitação do licitante que apresentar a proposta de menor preço e, com amostras aprovadas, passando para a análise da subsequente, observada a ordem de classificação, caso o primeiro não atenda às exigências editalícias, até a apuração de proposta que corresponda ao exigido.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

7.8.8.1 - Caso não se realize lances verbais, serão verificados a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.8.8.2 - Sendo aceitável a oferta, será verificada pela Pregoeira e Equipe de Apoio, o atendimento das condições habilitatórias deste licitante, com base na documentação apresentada.

7.8.8.3 - Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências do Edital, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Edital com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior.

7.8.8.4 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Edital e/ou consignarem preços inexequíveis ou superfaturados para a Administração, assim considerados aqueles incoerentes com os praticados pelo mercado, para a execução do objeto do contrato, conforme Anexo I, deste edital.

7.8.8.5 - Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital, pela Pregoeira, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior.

7.8.9. – Aclamação do licitante vencedor.

7.8.10. – Vistos e rubricas, pela Pregoeira, pela equipe de apoio e pelos representantes das empresas participantes, em todas as propostas, nos documentos de habilitação do vencedor e nos envelopes de habilitação remanescentes.

7.8.11 – Manifestação dos demais licitantes quanto à intenção de recorrer, devidamente motivada, se houver manifestação positiva nesse sentido.

7.8.12. – Adjudicação do objeto ao vencedor.

7.8.13. – Fechamento e assinatura da ata da reunião pela Pregoeira, pela equipe de apoio e pelos representantes dos licitantes.

7.8.14. – Devolução dos envelopes "documentos de habilitação" dos licitantes remanescentes, à exceção dos relativos aos 2º e 3º classificados na ordem crescente dos preços propostos, que ficarão retidos até assinatura do contrato pelo licitante vencedor.

7.8.15. – No caso da sessão do pregão, em situação excepcional, vier a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda da equipe de apoio e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

7.8.16 – O(s) licitante(s) vencedor(es) terá(ão) prazo máximo de **03 (três dias)** úteis a contar da data de adjudicação do objeto, para elaborar as propostas com os novos preços ofertados, após os lances verbais e, entregar a Pregoeira, os quais farão parte do processo licitatório.

8. – DAS PENALIDADES

8.1. – O adjudicatário/contratado sujeitar-se-á, no caso de inadimplemento de suas obrigações, às seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, se for o caso, de acordo com a Lei nº 10.520/2002, em sua atual redação, apurado em processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório constitucional.

8.2. – A **CONTRATADA** se sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para quais haja concorrido.

b) Multas sobre o valor total atualizado do contrato:

b1) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, até o trigésimo dia, ou nos prazos parciais das Ordens de Serviços, limitadas a 20% do valor da fatura;

b2) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso superior a 30 (trinta) dias, limitadas a 20% do valor da fatura.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

b3) Multa de até 30% (trinta por cento) em caso de descumprimento das normas desse edital e o do contrato.

c) A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;

d) Suspensão do direito de contratar com o Município de Capim Grosso pelo período máximo de 5 (cinco) anos nas hipóteses previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo na superior a 2 (dois) anos em situações não previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

f) 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

g) O valor de cada multa será atualizado monetariamente, caso haja fator de reajustamento de preços vigente no mês em que cessar o motivo que lhe deu origem.

h) As multas previstas na alínea "b" poderão, a critério da Administração, serem aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, a depender do grau da infração cometida pelo adjudicatário.

i) Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Prefeitura Municipal de Capim Grosso.

j) Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação administrativa à contratada, sob pena de multa.

l) Esgotados todos os prazos de execução do objeto do contrato que tiverem sido concedidos pela autoridade contratante, a contratada ficará automaticamente impedida de participar de novas licitações enquanto não ressarcir os danos causados à Administração Pública Municipal ou cumprir a obrigação antes assumida, sem prejuízo de outras penalidades.

8.3. - A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência do Prefeito Municipal de Capim Grosso, as demais penalidades serão de competência da **Secretaria Municipal de Administração**.

9. - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

9.1. - Decairá do direito de impugnação dos termos do Edital de Pregão, perante a Prefeitura Municipal de Capim Grosso, aquele que não se manifestar até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e/ou irregularidade que o Licitante considere que o viciaram.

9.1.1 - Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito e endereçados a Pregoeira, sendo que, não serão aceitos via e-mail, fac-símile, ou qualquer outro meio eletrônico.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Caberá a Pregoeira decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Rejeitada a petição contra o ato convocatório, caberá recurso a autoridade superior (PMCG) no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que decidirá no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

9.2. - 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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

encaminhará no prazo de 5 (cinco) dias à autoridade competente para no prazo de trinta (30) dias, do recebimento, proceder o julgamento.

9.3. – Dos demais atos relacionados com o pregão, o recurso dependerá de manifestação do licitante ao final da sessão pública, fazendo constar em ata a sua intenção de interpor recurso com a síntese das suas razões, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar memoriais relacionados à intenção manifestada, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a contar ao término daquele prazo, sendo-lhes assegurada vista parcelada dos autos.

PARÁGRAFO ÚNICO – Prorroga-se o prazo para o oferecimento de memoriais e contra-razões até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houver expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

9.3.1. – Os memoriais deverão ser apresentados por escrito, não serão aceitos via e-mail, fac-símile, ou qualquer outro meio eletrônico.

9.3.2. – Os memoriais serão dirigidos à Secretaria Municipal de Administração, (autoridade superior), por intermédio da Pregoeira, o qual poderá reconsiderar ou manter sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhando à autoridade superior, em qualquer caso, conjuntamente, o recurso e os autos para decisão a ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento, sob pena de responsabilidade.

9.3.3. – A autoridade superior para decidir o recurso poderá confirmar, modificar, anular ou revogar, total ou parcialmente, a decisão recorrida.

9.4. – A falta de manifestação motivada e parcelada importará a preclusão do direito de recurso;

9.5. – O recurso contra decisão da Pregoeira não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

PARÁGRAFO ÚNICO – A adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor somente ocorrerá depois de decididos os recursos.

9.6. – As impugnações e recursos deverão ser protocolados na Comissão Permanente de Licitação sito à Praça 09 de maio, s/n – Nova Morada - Capim Grosso - BA, das 08:00 às 12:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, e, estes não serão analisados se forem interpostos via postal, e-mail ou qualquer outro meio eletrônico.

10 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

11 - CONTRATAÇÃO

11.1. Homologada a licitação o adjudicatário será convocado para assinar o termo do contrato no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, a partir da data da homologação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93 e 10.520/02.

11.2. Para a assinatura do contrato a empresa deverá representar-se por:

- a) Sócio que detenha poderes de administração, apresentando o contrato social e sua alteração, ou
- b) Procurador com poderes específicos para assinar o contrato.

11.3. O contrato a ser firmado obedecerá à minuta constante no anexo II deste Edital.

11.4. A empresa a ser contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor e quantitativos iniciais atualizados do contrato.

11.5. Na ocorrência do não comparecimento do(s) licitante(s) vencedor(es), no prazo estipulado acima, poderá a Administração convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços devidamente atualizados, ou revogar a licitação, independentemente das consequências previstas no Artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

11.6. Fica estabelecido que o(s) CONTRATADO(s) não transferirá(ão) no todo ou em parte, os fornecimentos do objeto do Contrato a ser celebrado, ficando o(s) mesmo(s) proibido(s) de sub-contratação ou sub-rogação do instrumento contratual a ser firmado.

11.7. O(s) contrato(s) terá(ão) o prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura.

11.8. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter e comprovar todas as condições de habilitação exigidas neste certame.

11.9. Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

11.10 - Na convocação dos remanescentes, será observada a classificação final na sessão originária do pregão, devendo os convocados apresentarem os documentos de habilitação cuja validade tenha-se expirado no prazo transcorrido da data da primeira reunião.

11.11. - Somente será considerado habilitado o licitante que houver preenchido os requisitos de habilitação na data da primeira sessão e que apresentar, na segunda sessão, os documentos que porventura estiverem vencidos.

11.12. - Os licitantes remanescentes convocados na forma dos subitens anteriores se obrigam a atender à convocação e a assinar o contrato respectivo **de acordo com a proposta que apresentou**, no prazo fixado pela Comissão Permanente de Licitações, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação.

11.13. Os serviços serão prestados de forma parcelada, a critério da Administração, mantidos todos os direitos, obrigações e responsabilidades, na conformidade do disposto, no Art. 57 § 1º, da Lei 8.666/93.

11.14. 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.

11.14.1 Os reajustamentos de preços do objeto a ser contratado, quando e se for o caso, serão efetuados e calculados de acordo com as disposições específicas vigentes, editadas pelo Governo Federal.

11.14.2 - Ocorrendo reajustamento de preços, autorizado pela Administração, os mesmos serão reajustados pela variação do percentual resultante da diferença do preço fixado para o dia de apresentação da proposta e o dia da entrada em vigor do novo preço, aplicando-se sobre o preço proposto.

11.14.3 - A empresa a ser contratada deverá apresentar documento oficial comprovando o reajuste, acompanhado de requerimento.

12 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento/prestação de serviços, através de crédito em conta corrente ou cheque nominal, no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante a prestação do serviço parcial/definitivo do objeto licitado.

12.2. 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.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

12.3. 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.

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

13 - DA FISCALIZAÇÃO DA ENTREGA DO OBJETO

13.1. A forma da prestação de serviços/fornecimentos será parcelada.

13.2. Deverá a unidade contratante proceder ao acompanhamento e fiscalização da prestação do serviço.

13.3. A entrega dos produtos objeto desta licitação deverá ocorrer no prazo máximo de 01 hora após solicitação.

14 - REVOGAÇÃO - ANULAÇÃO

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

14.2. 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.

14.3. 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.

15 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 - 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.

15.1.1 - 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.

15.1.2 - Em consonância com o Artigo 4º, da Lei Federal de Licitações, e suas alterações posteriores, todos quantos participem de sessão de licitação promovida pelos órgãos ou entidades a que se refere o art. 1º, da referida lei, têm direito público subjetivo à fiel observância do pertinente procedimento estabelecido na lei, podendo qualquer cidadão, na condição de ouvinte/espectador, acompanhar o seu desenvolvimento, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos, sendo que, em caso de verificação de quaisquer irregularidades, falhas e omissões, podem realizar suas denúncias pelos meios cabíveis, conforme a legislação vigente.

15.1.3 - Somente, terão o direito a usar a palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar atas, as licitantes ou seus representantes devidamente, credenciados, o Pregoeiro e a equipe de apoio.

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

15.3 - 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.

15.4 - 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.

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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

15.6 - 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;

15.6.1 - 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.

15.6.2 - A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá releva falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.

15.7 - 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.

15.8 - Os vencedores terão o prazo de 02 (dois) 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.

15.9 - 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 Capim Grosso, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes;

15.10 - Quaisquer informações e esclarecimentos relativos a esta licitação deverão ser protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à Praça 09 de maio, s/n - Nova Morada - Capim Grosso - BA, das 08:00 às 12:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

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

16 - DOS ANEXOS

16.1. - Fazem parte deste Edital, como Anexos:

- a) Especificação do Objeto - Itens (Anexo I);
- b) Modelo de proposta de preços - (Anexo Ia);
- c) Minuta do Termo de Contrato (Anexo II);
- d) Modelo de Carta de Credenciamento (Anexo III);
- e) Declaração de atendimento às condições de habilitação (Anexo IV);
- f) Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (Anexo V)
- g) Declaração de que não se encontra suspensa de licitar ou impedida de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta (Anexo VI);
- h) Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Anexo VII)
- i) Dados para assinatura do Contrato (Anexo VIII)

Capim Grosso, 15 de agosto de 2019.

CAROLINE LIMA DA FONSECA
Pregoeira Municipal

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 016/2019

PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA.

2. JUSTIFICATIVA:

Considerando que o Programa Merenda escolar é viabilizado com recurso federal, repassado mensalmente pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) aos Estados, Municípios e Distrito Federal e seu objetivo maior é distribuir uma refeição para alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil, Fundamental suprimindo as necessidades nutricionais referentes ao período em que o mesmo estiver na escola, faz-se imprescindível à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA**. Considerando que, os materiais elencados neste Termo de Referência - TR, encontram-se na condição de esgotados no estoque do Almoxarifado, haja vista, que a aquisição dos materiais é indispensável para o desenvolvimento das atividades nas Secretarias, podendo a falta dos mesmos ocasionar a paralisação de alguns serviços.

3. DO VALOR:

O valor a contratar deverá ser baseado em cotações com empresas do ramo de atividade do objeto deste Termo de Referência

Na prestação dos serviços/fornecimentos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários ao perfeito fornecimento dos bens, inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos, mão-de-obra especializada ou não, fretes, mão-de-obra para carga e descarga, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da legislação social trabalhista e previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, bem como o lucro.

4. FORMA DE EXECUÇÃO:

O período de execução de cada serviço/fornecimento será de 05 (cinco) dias, com início no dia da emissão da ordem de serviço, dentro da vigência do contrato que será de 12 (doze) meses.

Após a emissão da ordem de serviço, a Contratada deverá iniciar a execução dos mesmos no prazo máximo de 05 (cinco) dias.

Local de Entrega do objeto: O objeto desta licitação deverá seguir o cronograma e os locais indicados na ordem de serviços/fornecimento e o pagamento será conforme a quantidade entregue constante em cada nota fiscal emitida a esta prefeitura.

5. ESPECIFICAÇÃO / DETALHAMENTO:

Conforme Anexo I deste Edital.

6. VIGÊNCIA:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

6.1 - A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciará na data de sua assinatura.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Conforme Orçamento Municipal para 2019 a ser fornecida pela Contabilidade

8. PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega da nota fiscal, devidamente certificada e atestada por autoridade competente; com as seguintes certidões: Receita Federal, FGTS, Trabalhista, Estadual e Municipal, no caso de pessoa jurídica;

9. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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

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

10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666/93, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

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

Apresentar documentação falsa;

Deixar de Prestar os serviços exigidos no certame;

Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;

Comportar-se de modo inidôneo;

Cometer fraude fiscal;

Fizer declaração falsa;

Ensejar o retardamento da execução do certame.

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

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

Impedimento de licitar e de contratar com o município, pelo prazo de até cinco anos;

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

As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

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

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.

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

11. DOS CRITÉRIOS PARA AMOSTRAS

1. Antes da abertura de documentos de habilitação, deverá a licitante apresentar amostras dos produtos para que a Secretaria solicitante inspecione e verifique se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências do Ato Convocatório, conforme os seguintes item que se seguem, bem como se estão próprios para

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

consumo de acordo com as Normas Sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

2. As amostras deverão ser em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) marca,
- c) nome e endereço do fabricante,
- d) ingredientes específicos,
- e) tabela nutricional,
- f) orientação sobre o preparo,
- g) data de embalagem,
- h) Número do Lote e/ou data de validade tempo de vida útil),
- i) peso líquido,
- j) data de fabricação

3. As amostras serão avaliadas também pelo Nutricionista, identificando a qualidade e aspecto organoléptico (aroma, sabor, crocância) bem como textura do produto. O Laudo de Análise deverá apresentar todas as análises exigidas abaixo para os produtos.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO OU CÚRCUMA	Características técnicas: Especiaria de cor amarelo alaranjada, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	200		
2	CANELA EM CASCA	Características técnicas: Embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA). Validade mínima de 3 meses contados a partir de sua entrega.	KG	200		
3	CANELA EM PÓ	Características técnicas: Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	UND	1000		
4	AMENDOIM CRU	Características técnicas: tipo 1, médio ou graúdo, embalagem de 500 gr, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500 gramas, 1ª qualidade. Beneficiado. Livre e sujidades, parasitas e larvas. Com data de validade recente (Conforme resolução ANVISA) embalagem intacta	PCTS	400		
5	COLORAU	Características técnicas: de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UND	60		
6	COMINHO	Características técnicas: Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, em pó, são, limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	UND	60		
7	CRAVO DA ÍNDIA	Características técnicas: Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimens	UND	60		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.				
VALOR TOTAL						

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	IOGURTE	Iogurte natural, diversos sabores. Embalagem plástica, tipo garrafinha com 120 gr. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	130.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Características Técnicas: Macarrão de semolina com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	7.000		
2	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g, Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	7.000		
3	MARGARINA CREMOSA COM SAL	Características técnicas: Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em	POTE	6.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
4	MILHO BRANCO, PARA MUNGUNZÁ	Características técnicas: 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 500g. Validade mínima de 04 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	PCTS	7.000		
5	MILHO DE PIPOCA	Características técnicas: beneficiado, polido e limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de 500g. Validade mínima de 04 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	PCTS	1.500		
6	MILHO VERDE EM LATA	Características técnicas: em conserva, embalagem plástica em sachê com 200g. Embalagem com identificação do produto, marca de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	LATA	800		
7	ÓLEO DE SOJA	Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	GRF	1.400		
8	PIPOCA DOCE	Características técnicas: Ingredientes: milho, açúcar e sem conservantes, com validade de 3 meses contados a partir de sua entrega. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. As embalagens devem ser individuais contendo 60g cada.	UND	3.800		
9	PIPOCA SALGADA	Características técnicas: Ingredientes: milho, sal e sem conservantes, com validade de 3 meses contados a partir de sua entrega. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. As embalagens devem ser individuais contendo 45g cada.	UND	3.800		
10	PIRULITO	Características técnicas: doce, formato de coração, embalado individualmente, sabor morango, pacote com 50 unidades. A validade não poderá ter o prazo inferior a 06 meses a partir da data de entrega.	PCTS	200		
11	REFRIGERANTE	Características técnicas: Bebida não alcoólica, não fermentada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado, aroma natural. Em embalagem de 2 litros. Contendo nome e marca do fabricante. A validade do produto não poderá ser inferior	FD	800		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		a 3 meses, contados a partir da data de sua entrega.				
12	SAL IODADO	Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1500		
14	SARDINHA EM ÓLEO	Características técnicas: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 125g. Validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	LATA	7.000		
15	SUCO INDUSTRIALIZADO	Características técnicas: diversos sabores, embalagem de 200ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	90.000		
16	TEMPERO CULINÁRIO CARNE	Características técnicas: caixa contendo 24 unidades com 2 tabletes cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Unidade de Fornecimento: Cx (CAIXA). A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega.	CX	30		
17	TEMPERO CULINÁRIO GALINHA	Características técnicas: caixa contendo 24 unidades com 2 tabletes cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Unidade de Fornecimento: Cx (CAIXA). A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega.	CX	30		
18	TEMPERO CULINÁRIO LEGUMES	Características técnicas: caixa contendo 24 unidades com 2 tabletes cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Unidade de Fornecimento: Cx (CAIXA). A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega.	CX	30		
19	VINAGRE DE MAÇÃ	Características técnicas: Fermentado acético de maçã e água. Conservante: metabissulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. Não Contém Glúten. Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	GRF	600		
20	ACHOCOLATADO EM PÓ	Características técnicas: Ingredientes Básicos: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Porção de 20g: 17g de carboidratos, 0,7g de proteínas, 0,6g de gorduras totais.	PCTS	6.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		Contém glúten. Contém traços de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
21	açúcar cristal refinado	Característica Técnica: constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	9.000		
22	adoçante dietético líquido	Características técnicas: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	200		
23	arroz branco polido	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada - empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	6.000		
24	arroz integral	Características técnicas: classe: longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	750		
25	arroz parboilizado	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada - empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, atóxico.	KG	6.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
26	AVEIA EM FLOCOS	Características técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 200g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PCTS	2.000		
27	BALAS MASTIGÁVEIS	Características técnicas: Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. A validade não poderá ter o prazo inferior a 06 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCTS	500		
28	BISCOITO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	Características técnicas: Acondicionado em embalagem 3x1 - sabor Chocolate. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	PCTS	3.000		
29	BISCOITO AMANTEIGADO DE COCO	Características técnicas: Acondicionado em embalagem 3x1 - sabor Còco. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	PCTS	3.000		
30	BISCOITO AMANTEIGADO DE LEITE	Características técnicas: Acondicionado em embalagem 3x1 - sabor Leite. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	PCTS	3.000		
31	BISCOITO CREAM CRACKER	Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante	PCTS	4.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
32	BISCOITO INTEGRAL	Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. Embalagem de 400g	PCTS	2.000		
33	BISCOITO MAISENA	Características técnicas: a base de farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Embalagem 400g.	PCTS	2.000		
34	BISCOITO MARIA	Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	2.000		
35	BOMBOM DE CHOCOLATE	Características técnicas: Produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg. A validade não poderá ter o prazo inferior a 06 (seis) meses	PCTS	120		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		a partir da data de entrega.				
37	CAFÉ EM PÓ	Características Técnicas: Café torrado, moído, em pó, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 250g à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC.	PCTS	3.000		
38	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL - MULTICEREAIS	Características técnicas: Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 20g: 17g de carboidratos, 1,7g de proteínas e 0g de lipídios. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão	PCTS	3.000		
40	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL - MILHO	Características técnicas: Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 20g: 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de lipídios. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão	PCTS	3.000		
42	CHOCOLATE GRANULADO	Características técnicas: composição: cacau em pó, açúcar, amido de milho, maltodextrina; para uso em sobremesas e coberturas de bolos. Composição básica: cacau em pó, açúcar, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificantes, lecitina de soja, aromatizante e ou transsubstâncias permitidas. Vir em embalagem, de 150g, apropriada para sua conservação. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação, data de validade e número do lote. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCTS	100		
43	COCO RALADO	Características técnicas: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no	PCTS	1000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
44	CREME DE LEITE	Características técnicas: Acondicionado em embalagem tetrapak de 200g. Ingredientes: Leite, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	UND	850		
45	EXTRATO DE TOMATE	Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagens de sachês de 340g não apresentando vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	7.000		
46	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG	500		
47	FARINHA LACTEA	Características técnicas: alimento vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó desnatado, açúcar, gordura anidra de leite, óleo de milho, óleo de canola, óleo de palma, vitaminas e sais minerais, sal, aromatizante. Contém glúten. Cor amarelada. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, em sachês de 230g. Validade mínima de 6 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	PCTS	5.000		
48	FEIJÃO CARIOQUINHA	Características técnicas: TIPO 1, novo, com as seguintes características: constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, de 1kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	KG	4.000		
49	FEIJÃO FRADINHO	Características técnicas: TIPO 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, pacote contendo 01 kg, com identificação do	KG	2.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		produto e prazo de validade.				
50	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG	1.250		
51	FLOCOS DE MILHO	Características técnicas: pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCTS	6.000		
53	LEITE CONDENSADO	Características técnicas: LEITE CONDENSADO UHT, em embalagem do tipo tetrapak de 395g. Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessante gomaxantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. Não Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	UND	300		
54	LEITE DE COCO	Características técnicas: Ingredientes: Leite de Coco, água, conservador INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330 e Espessante INS 466. Não contém glúten. A embalagem deve ser de vidro ou plástica com 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	GRF	1.000		
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente de 200g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes	PCTS	50.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
56	LEITE LIQUIDO DESNATADO	Características técnicas: pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo no mínimo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, Embalagem: tetra pack, Aspecto Físico: líquido, Unidade de Fornecimento: caixa com 1 litro.	UND	2.000		
57	LEITE LIQUIDO INTEGRAL	Características técnicas: pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo no mínimo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, Embalagem: tetra pack, Aspecto Físico: líquido, Unidade de Fornecimento: caixa com 1 litro.	UND	3.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	ALMÔNDEGAS AO MOLHO	Características técnicas: Ingredientes: carne bovina, água, farinha de rosca, sal, polpa de tomate e condimento, não podendo conter soja. Embalagem: lata de 830g em recipiente metálico, hermeticamente fechado e esterilizado através de um processo térmico que garante a esterilização comercial, com registro no Ministério da Saúde. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	LATA	5.000		
13	SALSICHA DE FRANGO	Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de 2kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	5.000		
2	CARNE BOVINA COXÃO MOLE	Características técnicas: de primeira qualidade, sem osso, limpa, cortada em bifes, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	4.500		
3	CARNE BOVINA MOÍDA	Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação	KG	4.500		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		vigente.				
4	CARNE DE CHARQUE	Características técnicas: Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1500		
5	CARNE DE FÍGADO BOVINO	Características técnicas: de primeira qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente. Deve ser selada pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com o ministério da agricultura e da ANVISA.	KG	2.000		
7	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA	Características Técnicas: A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	4.000		
8	CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO	Características técnicas: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	4.000		
9	CARNE DE PEIXE, FILÉ DE MERLUZA	Características técnicas: de primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a	KG	600		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.				
10	CARNE DO SOL	Características técnicas: de primeira qualidade, em pedaço, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	3.500		
11	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA	Características técnicas: Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, embalados em pacotes de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	1.500		
12	PRESUNTO	Características técnicas: Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado. Com aspecto firme não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagem plástica com até 1kg, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias.	KG	500		
13	QUEIJO MUSSARELA	Características técnicas: Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de 500g.	KG	500		
VALOR TOTAL						

LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	PÃO DE LEITE, TIPO CACHORRO QUENTE	Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo	UND	230.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		de 1 dia.				
2	PÃO DE FORMA INTEGRAL	Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1.	PCTS	8.000		
3	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1.	PCTS	8.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 06

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	SORVETE DE IOGURTE, TIPO CREMOSINHO	Características técnicas: diversos sabores, embalagem de polietileno. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	150.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 07

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	ABÓBORA	1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	800		
2	ABOBRINHA	Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	800		
3	AGRIÃO	Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva, frescas, tenras, limpas, livres de danos, manchas escuras ou viscosas. As bordas não devem ter sinais de cor marrom ou amarela. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente	MOLHO	450		
4	ÁGUA DE COCO	Coco in natura.	UND	15.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

5	AIPIM	1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	1000		
6	ALFACE CRESPA OU LISA	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, Com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	UND	1000		
7	ALHO	Graudo de calibre 5 Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	250		
8	AMENDOIM COM CASCA	leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Saco de 20 kg.	SACO	150		
9	ANDU	ANDU (LITRO)	LT	1000		
10	BATA DOCE	1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	900		
11	BATATA INGLESIA	Lavada Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	2.200		
12	CEBOLA	branca grauda, extra, categoria I Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	1.500		
13	CENOURA	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem	KG	2.200		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico				
14	CHUCHU	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	1400		
15	COUVE FLOR	Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	UND	450		
16	COUVE MANTEIGA	Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente	MAÇO	550		
17	HORTELÃ	Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas íntegras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	UND	800		
19	MILHO	EM ESPIGA	UND	1.300		
21	PEPINO SALADA	Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	UND	4000		
22	PIMENTÃO VERDE	Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1500		
23	QUIABO	Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	1000		
24	REPOLHO BRANCO E ROXO	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	KG	800		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico				
25	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)	Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente	MAÇO	700		
26	TOMATE	Características Gerais Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 08						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	BANANA DA PRATA	De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	DZ	3.500		
2	ABACAXI PÉROLA	De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	UND	1500		
3	GOIABA	Vermelha Características Gerais: De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	680		
5	LARANJA PÉRA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída	CENTRO	800		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
6	LIMÃO THAITI OU COMUM	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	CENTRO	350		
7	MAÇA FUJHI	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	130.000		
8	MAMÃO FORMOSA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e UNDSabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	350		
9	MANGA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	CX	150		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

11	MELANCIA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10kg.	UND	2.300		
12	MELÃO	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	1.300		
13	TANGERINA TIPO POCAN	Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	70.000		
14	UVA VERDE	Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	600		
VALOR TOTAL						

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

ANEXO Ia

À
Prefeitura Municipal de Capim Grosso - Bahia
At.: Pregoeira Municipal
Pregão Presencial nº 029/2019

Assunto: Proposta de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, conforme especificações do edital.

Sra. Pregoeira,
Atendendo a solicitação desta conceituada Prefeitura, a empresa, CNPJ nº, situada na, vem apresentar a sua Proposta de Preço para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, conforme detalhamento nos quadros a seguir:

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO OU CÚRCUMA	Características técnicas: Especiaria de cor amarelo alaranjada, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	200		
2	CANELA EM CASCA	Características técnicas: Embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA). Validade mínima de 3 meses contados a partir de sua entrega.	KG	200		
3	CANELA EM PÓ	Características técnicas: Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	UND	1000		
4	AMENDOIM CRU	Características técnicas: tipo 1, médio ou graúdo, embalagem de 500 gr, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500 gramas, 1ª qualidade. Beneficiado. Livre e sujidades, parasitas e larvas. Com data de validade recente (Conforme resolução ANVISA) embalagem intacta	PCTS	400		
5	COLORAU	Características técnicas: de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UND	60		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

6	COMINHO	Características técnicas: Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, em pó, são, limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	UND	60		
7	CRAVO DA ÍNDIA	Características técnicas: Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, são e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	UND	60		
VALOR TOTAL						

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	IOGURTE	Iogurte natural, diversos sabores. Embalagem plástica, tipo garrafinha com 120 gr. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	130.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Características Técnicas: Macarrão de semolina com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	7.000		
2	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	7.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

3	MARGARINA CREMOSA COM SAL	Características técnicas: Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	POTE	6.000		
4	MILHO BRANCO, PARA MUNGUNZÁ	Características técnicas: 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 500g. Validade mínima de 04 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	PCTS	7.000		
5	MILHO DE PIPOCA	Características técnicas: beneficiado, polido e limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de 500g. Validade mínima de 04 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	PCTS	1.500		
6	MILHO VERDE EM LATA	Características técnicas: em conserva, embalagem plástica em sachê com 200g. Embalagem com identificação do produto, marca de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	LATA	800		
7	ÓLEO DE SOJA	Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	GRF	1.400		
8	PIPOCA DOCE	Características técnicas: Ingredientes: milho, açúcar e sem conservantes, com validade de 3 meses contados a partir de sua entrega. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. As embalagens devem ser individuais contendo 60g cada.	UND	3.800		
9	PIPOCA SALGADA	Características técnicas: Ingredientes: milho, sal e sem conservantes, com validade de 3 meses contados a partir de sua entrega. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. As embalagens devem ser individuais contendo 45g cada.	UND	3.800		
10	PIRULITO	Características técnicas: doce, formato de coração, embalado individualmente, sabor morango, pacote com 50 unidades. A validade não poderá ter o prazo inferior a 06 meses a partir da data de entrega.	PCTS	200		
11	REFRIGERANTE	Características técnicas: Bebida não alcoólica, não fermentada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado, aroma natural. Em embalagem de 2 litros. Contendo nome e marca do fabricante. A validade do produto não poderá ser inferior a 3 meses, contados a partir da data de sua entrega.	FD	800		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

12	SAL IODADO	Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rãfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1500		
14	SARDINHA EM ÓLEO	Características técnicas: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 125g. Validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	LATA	7.000		
15	SUCO INDUSTRIALIZADO	Características técnicas: diversos sabores, embalagem de 200ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	90.000		
16	TEMPERO CULINÁRIO CARNE	Características técnicas: caixa contendo 24 unidades com 2 tabletes cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Unidade de Fornecimento: Cx (CAIXA). A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega.	CX	30		
17	TEMPERO CULINÁRIO GALINHA	Características técnicas: caixa contendo 24 unidades com 2 tabletes cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Unidade de Fornecimento: Cx (CAIXA). A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega.	CX	30		
18	TEMPERO CULINÁRIO LEGUMES	Características técnicas: caixa contendo 24 unidades com 2 tabletes cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Unidade de Fornecimento: Cx (CAIXA). A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses, contados a partir da data de sua entrega.	CX	30		
19	VINAGRE DE MAÇÃ	Características técnicas: Fermentado acético de maçã e água. Conservante: metabissulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. Não Contém Glúten. Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	GRF	600		
20	ACHOCOLATADO EM PÓ	Características técnicas: Ingredientes Básicos: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Porção de 20g: 17g de carboidratos, 0,7g de proteínas, 0,6g de gorduras totais. Contém glúten. Contém traços de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes	PCTS	6.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

		informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
21	AÇÚCAR CRISTAL REFINADO	Característica Técnica: constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	9.000		
22	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	Características técnicas: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	200		
23	ARROZ BRANCO POLIDO	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada - empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	6.000		
24	ARROZ INTEGRAL	Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	750		
25	ARROZ PARBOILIZADO	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada - empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	6.000		
26	AVEIA EM FLOCOS	Características técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 200g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PCTS	2.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



**ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia**

27	BALAS MASTIGÁVEIS	Características técnicas: Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. A validade não poderá ter o prazo inferior a 06 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCTS	500		
28	BISCOITO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	Características técnicas: Acondicionado em embalagem 3x1 - sabor Chocolate. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	PCTS	3.000		
29	BISCOITO AMANTEIGADO DE COCO	Características técnicas: Acondicionado em embalagem 3x1 - sabor Còco. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	PCTS	3.000		
30	BISCOITO AMANTEIGADO DE LEITE	Características técnicas: Acondicionado em embalagem 3x1 - sabor Leite. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 90 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	PCTS	3.000		
31	BISCOITO CREAM CRACKER	Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	4.000		
32	BISCOITO INTEGRAL	Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, melhorador de farinha	PCTS	2.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. Embalagem de 400g				
33	BISCOITO MAISENA	Características técnicas: a base de farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Embalagem 400g.	PCTS	2.000		
34	BISCOITO MARIA	Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	2.000		
35	BOMBOM DE CHOCOLATE	Características técnicas: Produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg. A validade não poderá ter o prazo inferior a 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCTS	120		
37	CAFÉ EM PÓ	Características Técnicas: Café torrado, moído, em pó, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 250g à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC.	PCTS	3.000		
38	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL - MULTICEREAIS	Características técnicas: Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 20g: 17g de carboidratos, 1,7g de proteínas e 0g de lipídios. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão	PCTS	3.000		
40	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL - MILHO	Características técnicas: Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Contém	PCTS	3.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		traços de leite. Contém glúten. Na porção de 20g: 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de lipídios. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão				
42	CHOCOLATE GRANULADO	Características técnicas: composição: cacau em pó, açúcar, amido de milho, maltodextrina; para uso em sobremesas e coberturas de bolos. Composição básica: cacau em pó, açúcar, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificantes, lecitina de soja, aromatizante e ou transsubstâncias permitidas. Vir em embalagem, de 150g, apropriada para sua conservação. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação, data de validade e número do lote. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCTS	100		
43	COCO RALADO	Características técnicas: Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCTS	1000		
44	CREME DE LEITE	Características técnicas: Acondicionado em embalagem tetrapak de 200g. Ingredientes: Leite, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	UND	850		
45	EXTRATO DE TOMATE	Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagens de sachês de 340g não apresentando vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	7.000		
46	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG	500		
47	FARINHA LACTEA	Características técnicas: alimento vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó desnatado, açúcar, gordura anidra de leite, óleo de milho,	PCTS	5.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		óleo de canola, óleo de palma, vitaminas e sais minerais, sal, aromatizante. Contém glúten. Cor amarelada. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, em sachês de 230g. Validade mínima de 6 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).				
48	FEIJÃO CARIOQUINHA	Características técnicas: TIPO 1, novo, com as seguintes características: constituído de grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, de 1kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	KG	4.000		
49	FEIJÃO FRADINHO	Características técnicas: TIPO 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	2.000		
50	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	KG	1.250		
51	FLOCOS DE MILHO	Características técnicas: pré-cozido, tipo floção, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCTS	6.000		
53	LEITE CONDENSADO	Características técnicas: LEITE CONDENSADO UHT, em embalagem do tipo tetrapak de 395g. Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessante gomaxantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. Não Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	UND	300		
54	LEITE DE COCO	Características técnicas: Ingredientes: Leite de Coco, água, conservador INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330 e Espessante INS 466. Não contém glúten. A embalagem deve ser de vidro ou plástica com 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	GRF	1.000		
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor	PCTS	50.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente de 200g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
56	LEITE LIQUIDO DESNATADO	Características técnicas: pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo no mínimo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, Embalagem: tetra pack, Aspecto Físico: líquido, Unidade de Fornecimento: caixa com 1 litro.	UND	2.000		
57	LEITE LIQUIDO INTEGRAL	Características técnicas: pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo no mínimo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, Embalagem: tetra pack, Aspecto Físico: líquido, Unidade de Fornecimento: caixa com 1 litro.	UND	3.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	ALMÔNDEGAS AO MOLHO	Características técnicas: Ingredientes: carne bovina, água, farinha de rosca, sal, polpa de tomate e condimento, não podendo conter soja. Embalagem: lata de 830g em recipiente metálico, hermeticamente fechado e esterilizado através de um processo térmico que garante a esterilização comercial, com registro no Ministério da Saúde. A validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	LATA	5.000		
13	SALSICHA DE FRANGO	Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de 2kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	5.000		
2	CARNE BOVINA COXÃO MOLE	Características técnicas: de primeira qualidade, sem osso, limpa, cortada em bifes, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	4.500		
3	CARNE BOVINA MOÍDA	Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de	KG	4.500		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.				
4	CARNE DE CHARQUE	Características técnicas: Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1500		
5	CARNE DE FÍGADO BOVINO	Características técnicas: de primeira qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente. Deve ser selada pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com o ministério da agricultura e da ANVISA.	KG	2.000		
7	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA	Características Técnicas: A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar íntacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	4.000		
8	CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO	Características técnicas: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	4.000		
9	CARNE DE PEIXE, FILÉ DE MERLUZA	Características técnicas: de primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	600		
10	CARNE DO SOL	Características técnicas: de primeira qualidade, em pedaço, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e	KG	3.500		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		prazo de validade.				
11	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA	Características técnicas: Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, embalados em pacotes de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	1.500		
12	PRESUNTO	Características técnicas: Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado. Com aspecto firme não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagem plástica com até 1kg, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias.	KG	500		
13	QUEIJO MUSSARELA	Características técnicas: Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de 500g.	KG	500		
VALOR TOTAL						

LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	PÃO DE LEITE, TIPO CACHORRO QUENTE	Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	UND	230.000		
2	PÃO DE FORMA INTEGRAL	Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1.	PCTS	8.000		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

3	PÃO DE FORMA TRADICIONAL	Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1.	PCTS	8.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 06						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	SORVETE DE IOGURTE, TIPO CREMOSINHO	Características técnicas: diversos sabores, embalagem de polietileno. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	150.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 07						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	ABÓBORA	1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	800		
2	ABOBRINHA	Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	800		
3	AGRIÃO	Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva, frescas, tenras, limpas, livres de danos, manchas escuras ou viscosas. As bordas não devem ter sinais de cor marrom ou amarela. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente	MOLHO	450		
4	ÁGUA DE COCO	Coco in natura.	UND	15.000		
5	AIPIM	1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	1000		
6	ALFACE CRESPA OU LISA	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, Com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	UND	1000		
7	ALHO	Graudo de calibre 5 Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade	KG	250		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		solicitada.				
8	AMENDOIM COM CASCA	leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Saco de 20 kg.	SACO	150		
9	ANDU	ANDU (LITRO)	LT	1000		
10	BATA DOCE	1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	900		
11	BATATA INGLESIA	Lavada Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	2.200		
12	CEBOLA	branca grauda, extra, categoria I Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	1.500		
13	CENOURA	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	KG	2.200		
14	CHUCHU	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	1400		
15	COUVE FLOR	Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	UND	450		
16	COUVE MANTEIGA	Características: de primeira qualidade, com folhas integras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente	MAÇO	550		
17	HORTELÃ	Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas integras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa	UND	800		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

19	MILHO	EM ESPIGA	UND	1.300		
21	PEPINO SALADA	Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	UND	4000		
22	PIMENTÃO VERDE	Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1500		
23	QUIABO	Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	1000		
24	REPOLHO BRANCO E ROXO	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	KG	800		
25	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)	Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente	MAÇO	700		
26	TOMATE	Características Gerais Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2.000		
VALOR TOTAL						

LOTE 08						
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA		UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	BANANA DA PRATA	De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	DZ	3.500		
2	ABACAXI PÉROLA	De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem	UND	1500		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

		desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.				
3	GOIABA	Vermelha Características Gerais: De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	680		
5	LARANJA PÊRA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	CENTRO	800		
6	LIMÃO THAITI OU COMUM	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	CENTRO	350		
7	MAÇA FUJHI	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	130.000		
8	MAMÃO FORMOSA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e UNDSabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	350		

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

9	MANGA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	CX	150		
11	MELANCIA	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10kg.	UND	2.300		
12	MELÃO	Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	1.300		
13	TANGERINA TIPO POCAN	Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	70.000		
14	UVA VERDE	Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	600		
VALOR TOTAL						

O valor global da Proposta de Preço acima referenciada e abaixo discriminada é de R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxx).

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

Prazo para a prestação de serviços/fornecimento: **12 (doze) meses.**

Atenciosamente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ nº

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

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

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO - BAHIA**, pessoa jurídica de direito público, situado na Praça Nove de Maio, Nova Morada, Capim Grosso - Bahia, inscrito no CNPJ n. 13.230.982/0001-50, neste ato devidamente representada pela **Prefeita Municipal - LYDIA FONTOURA PINHEIRO**, através do **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO**, com sede a Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte - Capim Grosso - Ba, inscrito no CNPJ sob número 31.359.483/0001-49, neste ato representado pelo **Secretário Municipal de Educação o Sr. Ed Carlos Neto de Oliveira**, doravante denominado abreviadamente **CONTRATANTE** e a empresa _____, inscrito no CNPJ sob nº _____, situada à _____, neste ato representado por _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente **Contrato de Prestação de Serviços/fornecimento**, segundo as condições nas cláusulas seguintes:

O presente contrato tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do objeto contratado, descrito abaixo, constante no **Processo Administrativo nº 201/2019**, regendo-se pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93, as quais as partes se sujeitam a cumprir, sob os termos e condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

a) Edital de **Pregão Presencial nº 029/2019**.

b) Proposta apresentada pela **CONTRATADA** em ____/____/____.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - Destina-se este Contrato a propiciar amparo legal na relação de serviços entre os contratantes acima mencionados, afim de que a empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx realize o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA**, na forma do Anexo 01 do Edital, conforme solicitado no **Processo Administrativo n.º 201/2019**, a qual fora declarada vencedora após homologação e adjudicação no **Pregão Presencial nº 029/2019**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UF	QUANT.	MARCA	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01						
TOTAL						

1.2 - 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 celebrado entre as partes, na forma dos §§ 1.º e 2.º do art. 65 da Lei 8.666/93.

1.3 - Ficará a cargo do **CONTRATADA** as despesas com seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da execução do objeto desta licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. - A **CONTRATADA** se obriga a:

- disponibilizar o serviço descrito na Cláusula Primeira deste contrato, por um período de **12 (doze) meses**, no local e tempo requeridos, mediante requisições do preposto autorizado;
- assegurar a boa qualidade do serviço;
- as providências e despesas relativas ao pagamento de qualquer tributo que inicia ou venha a incidir sobre contrato serão de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**.
- assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos causados por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste edital;
- não transferir ou ceder o contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem o prévio consentimento da **CONTRATANTE**;

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

- f) não caucionar ou utilizar o contrato a terceiros, no todo ou em partes, sem o prévio consentimento da **CONTRATANTE**;
- g) prestar os serviços licitado nos prazos previstos no presente Contrato;
- h) 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;
- i) apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação;
- j) não utilizar este contrato, como garantia de qualquer operação financeira, a exemplo de empréstimos bancários ou descontos de duplicatas.
- k) A **CONTRATADA** deverá responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados à **CONTRATANTE**, por dolo ou culpa, bem como por aqueles que venham a ser causados por seus prepostos;
- l) Relatar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade observada em virtude dos serviços, dos materiais de consumo e prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- m) Credenciar junto à Prefeitura Municipal um Preposto para prestar esclarecimentos e atender às reclamações que por ventura surgirem durante a execução do contrato;
- n) Responsabilizar-se-á por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, bem como por todas as despesas decorrentes do serviço e de materiais de consumo para atender às necessidades das Secretarias e órgãos Municipais tais como: salários, seguro de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-transporte, vales-refeição, e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas por Lei;
- o) Responsabilizar-se-á por quaisquer ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do contrato;
- p) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

2.2. – Da execução do contrato:

- a) O objeto deste edital será executado de forma parcelada, de responsabilidade da empresa a ser contratada, mediante autorização da Secretaria Municipal de Administração.

2.3. – Local de Entrega do objeto.

- a) O objeto desta licitação será executado conforme emissão de Ordem de Fornecimento e Serviços a ser emitida pela Secretaria.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. – O CONTRATANTE se obriga a:

- a) designar prepostos para fiscalizar, apontar falhas e atestar o recebimento do objeto;
- 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 da novas faturas corretas;
- d) notificar por escrito, à **CONTRATADA**, quando da aplicação de multas previstas neste Contrato;
- e) declarar os materiais efetivamente prestados.
- f) Prestar à **CONTRATADA** todas as informações solicitadas e necessárias para o serviços;
- g) Designar servidores da **CONTRATANTE** para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

h) Fornecer a relação com o nome dos responsáveis autorizados;

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1. - O valor do presente contrato é de R\$ _____ (_____), constante da proposta integrante da licitação **Pregão Presencial nº 029/2019**, aceito pela **CONTRATANTE**, entendido este como preço justo e suficiente para a total prestação de serviços de fornecimento, objeto deste instrumento.

4.2. - 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 CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta com Seguridade Social) e municipal, sob pena de não pagamento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - 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 considerado, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

PARÁGRAFO SEGUNDO - 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.

4.3 - 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.

4.4 - Os reajustamentos de preços do objeto a ser contratado, quando e se for o caso, serão efetuados e calculados de acordo com as disposições específicas vigentes, editadas pelo Governo Federal.

4.5 - Ocorrendo reajustamento de preços, autorizado pela Administração, os mesmos serão reajustados pela variação do percentual resultante da diferença do preço fixado para o dia de apresentação da proposta e o dia da entrada em vigor do novo preço, aplicando-se sobre o preço proposto.

4.6 - A empresa a ser contratada deverá apresentar documento oficial comprovando o reajuste, acompanhado de requerimento.

CLÁUSULA QUINTA - DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

5.1. - O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou sub-contratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**, sob pena de parcelada caducidade.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

6.1. - A vigência deste Contrato será pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data de assinatura, podendo, entretanto, ser prorrogada se presentes os requisitos exigidos pelo art. 57 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - ALOCAÇÃO DE RECURSOS

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

Órgão: Elemento de despesa: Projeto Atividade:

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

8.1. - 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:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

- 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 NONA – DAS RESPONSABILIDADES

9.1. – A **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como qualquer dano causado à **CONTRATANTE** ou a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A **CONTRATADA** declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os tributos, contribuições fiscais, para-fiscais, emolumentos, encargos sociais e todas as despesas incidentes, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na execução do serviço, salvo na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, devidamente apurados na forma da legislação vigente, quando comunicados à **CONTRATANTE** no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou por ordem expressa e escrita da **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Ficando comprovado, depois do negócio realizado e antes da prestação do serviço que a **CONTRATADA** acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a quaisquer tributos, encargos, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais não incidentes sobre serviço efetuado, tais valores serão parceladamente excluídos, com o reembolso do valor que porventura tenha sido pago à **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1. – A adjudicatária **CONTRATADA** sujeitar-se-á, no caso de inadimplemento de suas obrigações, às seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, se for o caso, de acordo com a Lei 8.666/93, em sua atual redação, apurado em processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório constitucional:

- a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido.
- b) Multas de até:
 - b1) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, até o trigésimo dia, ou nos prazos parciais das Ordens de Serviços, limitadas a 20% do valor da fatura;
 - b2) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso superior a 30 (trinta) dias, limitadas a 20% do valor da fatura;
 - b3) multa de até 30% (trinta por cento) em caso de descumprimento das normas desse edital e do contrato.
- c) A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;
- d) Suspensão do direito de contratar com o Município de CAPIM GROSSO pelo período máximo de 5 (cinco) anos nas hipóteses previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo na superior a 02 (dois) anos em situações não previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- f) 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- g) O valor de cada multa será atualizado monetariamente, caso haja fator de reajustamento de preços vigente no mês em que cessar o motivo que lhe deu origem.
- h) As multas previstas na alínea "b" poderão, a critério da Administração, serem aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, a depender do grau da infração cometida pelo adjudicatário.
- i) Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Prefeitura Municipal de Capim Grosso.
- j) Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação administrativa à contratada, sob pena de multa.
- l) Esgotados todos os prazos de execução do objeto do contrato que tiverem sido concedidos pela autoridade contratante, a contratada ficará automaticamente impedida de participar de novas licitações enquanto não ressarcir os danos causados à Administração Pública Municipal ou cumprir a obrigação antes assumida, sem prejuízo de outras penalidades.

10.2. - A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência da Prefeitura Municipal de CAPIM GROSSO, as demais penalidades serão de competência da **Secretaria Municipal de Administração**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO E VINCULAÇÃO

11.1 - O presente Contrato será publicado, por extrato, no Mural das Dependências Públicas Municipais e em Diário Oficial no prazo máximo de vinte (20) dias, contados da data de sua assinatura.

11.2 - Este contrato fica vinculado no seu todo e, principalmente, nos casos omissos, a Lei nº 10.520/02, subsidiada a Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, como também, ao Edital de **Pregão Presencial nº 029/2019**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. - As partes elegem, com renúncia expressa a qualquer outro, o Foro da Comarca de Capim Grosso, 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 05 (cinco) vias de iguais teor e forma para uma só finalidade, afim de que possa produzir os seus devidos e legais efeitos.

Capim Grosso, de de 2019.

LYDIA FONTOURA PINHEIRO

PREFEITA

CONTRATANTE

TESTEMUNHA 1: _____

CPF: _____

TESTEMUNHA 2: _____

CPF: _____

CONTRATADA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO III

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

ASSUNTO: _____, objeto do Pregão Presencial nº 029/2019

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 CAPIM GROSSO, Secretaria da Fazenda, na modalidade de **Pregão Presencial nº 029/2019**, 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 2019.

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA

DO REPRESENTANTE LEGAL

IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO IV

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A _____ (Razão Social da empresa) _____, CNPJ nº _____, localizada na _____ **DECLARA**, para fins de participação na licitação **Pregão Presencial nº 029/2019** promovida pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO, e sob as penas da lei, e, em cumprimento ao Instrumento Convocatório acima identificado, declaramos para os fins da parte final do inciso VII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520/02, termos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, e ainda:

Para os fins do tratamento diferenciado e favorecido de que cogita a Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

- Que não possuímos a condição de microempresa, nem a de empresa de pequeno porte.
 Que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública, na condição de microempresa e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06. **(APRESENTAR COMPROVAÇÃO)**
 Que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública, na condição de pequeno porte e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06. **(APRESENTAR COMPROVAÇÃO)**

No que concerne ao conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, declaramos:

- para os efeitos do Inciso VII do Art. 4º da Lei 10.520/02, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas a teor do art. 7º do mesmo diploma.
 para os efeitos do § 1º do art. 43 da Lei complementar nº 123/06, haver restrição na comprovação da nossa regularidade fiscal, a cuja regularização procederemos no prazo de **05 (cinco)** dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração do vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, cientes de que a não-regularização da documentação, no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 8.666/93, especialmente a definida no art. 86.

___ de _____ de 2019.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
E ASSINATURA

Assinatura e carimbo do fornecedor

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO V

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

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 16 (dezesesseis) 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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO VI

**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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A _____ (Razão Social da empresa) _____, CNPJ nº _____, localizada na _____ **DECLARA**, para fins de participação no Pregão N.º 029/2019 (Presencial), sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que na presente data, esta empresa:

() está enquadrada como MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa esteja excluída das vedações constante do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

() está enquadrada como EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da lei Complementar n/ 123, de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa esteja excluída das vedações constante do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

() não está enquadrada como MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE. Declara ainda ter conhecimento de que por esse motivo não será aplicado a esta empresa o tratamento exclusivo ou diferenciado concedido pela Lei Complementar n.º 123/2006.

_____, _____, de _____ de _____
Local e Data

Licitante Interessado

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019



ESTADO DA BAHIA
FME - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 31.359.483/0001-49
Praça Nove de Maio, S/N, Novo Horizonte
Capim Grosso - Bahia

ANEXO VIII - MODELO DE PLANILHA DE DADOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019

PLANILHA DE DADOS PARA PREENCHIMENTO DO CONTRATO

Dados da Empresa:

Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
CEP	
Fones:	
Fax	
E-mail	
Site internet	

Dados do Representante da Empresa:

Nome	
Cargo	
Nacionalidade	
Estado civil	
Profissão	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	
Cart. Id./Órgão Exp.	
CPF	

Dados Bancários da Empresa

Banco	
Agência	
Conta	

Dados do Contato com a Empresa:

Nome	
Cargo	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	

PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2019