



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PARTE A – PREÂMBULO

I. Regência legal:

Lei Estadual nº 9.433/05 e Legislação Pertinente

II. Repartição interessada e setor:

Secretaria Municipal de Educação – Prefeitura Municipal de Feira de Santana

III. Número de ordem:

Pregão Eletrônico nº 031/2009

IV. Processo administrativo nº:

Licitação nº 090/2009

V. Finalidade da licitação/objeto:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR (PNAE).

VI. Tipo de licitação:

() Por item
Menor Preço () Por lote
(X) Global

VIII. Forma de fornecimento:

Aquisição () Única
(X) Parcelada

IX. Prazo de entrega do objeto

(X) 210 (duzentos e dez) dias
() Conforme ANEXO I

X. Site, data e horário (Brasília-DF) para recebimento de propostas e início da sessão pública:

Site: www.licitacoes-e.com.br Tempo de disputa: 20 minutos mais o tempo aleatório do sistema
Recebimento das propostas: Das 10:00 horas do dia 09/04/2009 às 14:30 horas do dia 29/04/2009
Início da sessão pública: às 15:00 horas do dia 29/04/2009

Unidade Gestora: 09 – Secretária Municipal de Educação	Projeto/Atividade: 12.306.048.2042	Elemento de despesa: 33.90.30 Fonte 15
---	---------------------------------------	---

XI. Patrimônio líquido mínimo necessário:

() R\$ 209.172,00

XII. Local, horário e responsável pelos esclarecimentos sobre este edital:

Pregoeiro e portaria de designação: Bel. Raildo Santos Leal, pregoeiro designado na forma do Decreto nº 7.515/2008 de 20 de maio de 2008.

Endereço: Avenida Sampaio, nº 344 Centro Feira de Santana – Bahia

Horário: 9hs Tel.: 75 – 3602 - 8345 Fax: 75-3602-8333 E-mail: Pregoeiro.raildo@pmfs.ba.gov.br

PARTE B – DISPOSIÇÕES GERAIS

1. OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por escopo o objeto descrito no **item V do preâmbulo**, conforme especificações, quantitativos e condições constantes no **Anexo I** deste Edital.
- 1.2. O prazo de entrega dos bens, a contar da data assinatura do contrato, está indicado no **item IX do preâmbulo**, admitindo-se a sua prorrogação nos termos dos arts. 141 e 142 da Lei Estadual 9.433/05.
- 1.3. O tipo da licitação está indicado no **item VI do preâmbulo**.
- 1.4. A contratação com a empresa vencedora obedecerá às condições da minuta de contrato constante do **Anexo V** deste Edital.
- 1.5. É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.
- 1.6. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta da dotação orçamentária especificada no **item XI do preâmbulo**.

2. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Somente serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e nos seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.
- 2.2. O Certificado de Registro Cadastral – CRC, expedido pela Secretaria da Administração do Estado da Bahia/SAEB, deverá conter a codificação especificada no **item VII do preâmbulo**.
- 2.3. Não serão admitidas empresas em consórcio nem as que estejam suspensas temporariamente de participar e de licitar com a Administração Pública ou ainda as declaradas inidôneas, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei Estadual nº 9.433/95.
- 2.4. Em consonância com o art. 200 da Lei Estadual nº 9.433/95, fica impedida de participar desta licitação e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.
- 2.5. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei Estadual nº 9.433/95.

3. REGÊNCIA LEGAL DA LICITAÇÃO

- 3.1. Esta licitação obedecerá, integralmente, as disposições da Lei Estadual nº 9.433/05 e das Leis Federais nº 10.520/02 e nº 8.666/93, no que for pertinente.

4. CREDENCIAMENTO

- 4.1. Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento de usuário pelos licitantes, que será realizado através do Banco do Brasil, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a formalização do pedido e entrega da documentação necessária.
- 4.2. O credenciamento se dará através da atribuição de chave de identificação e/ou senha individual.
- 4.3. O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo o mesmo responsável por todos os atos praticados nos limites de suas atribuições e competências.
- 4.4. O credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão.
- 4.5. As informações e esclarecimentos acerca do credenciamento devem ser obtidos junto ao pregoeiro designado.
- 4.6. As microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão apresentar também declaração de que atendem os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, para que possam fazer jus aos benefícios previstos na referida lei, bem como que, inexistem fatos supervenientes que conduzam ao desequilíbrio desta situação. A declaração deverá estar assinada pelo representante legal da empresa e pelo seu contador. A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar Federal nº. 123 de 14 de setembro de 2006, poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também a inabilitação da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

5. PROPOSTAS DE PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. QUANTO À FORMA E VALIDADE

- 5.1.1. Os documentos da habilitação deverão estar dispostos ordenadamente, rubricados pelo representante legal da empresa, ou por seu mandatário.
- 5.1.2. As propostas de preços deverão ser enviadas através do site www.licitacoes-e.com.br, por meio da digitação da senha de identificação do licitante, mediante a opção **Acesso Identificado**, obedecendo à data e horários estabelecidos no **item X do preâmbulo**.
- 5.1.3. Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possa ser autenticada pelo pregoeiro.
- 5.1.4. Na hipótese do item anterior, a habilitação dos proponentes ficará condicionada à verificação dos seus respectivos registros, bem como à validade dos documentos cadastrais, por meio de consulta "on-line" ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado da Bahia na SAEB, que será impresso sob forma de extrato do cadastrado.
- 5.1.5. As certidões extraídas pela *internet* somente terão validade se confirmada sua autenticidade.

5.2. PROPOSTA DE PREÇOS

- 5.2.1. O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências constantes do **Anexo I**, em consonância com o modelo do **Anexo II**, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

- 5.2.2. Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último.
- 5.2.3. A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela contratada das obrigações.
- 5.2.4. Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de pagamento à vista, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.
- 5.2.5. A proposta de preços terá prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada no **item X do preâmbulo** para início da sessão pública, facultado, porém, aos proponentes estender tal validade por prazo superior.
- 5.2.6. 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.
- 5.2.7. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, nem propostas com preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.
- 5.2.8. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Edital ou que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
- 5.2.9. A formulação da proposta implica para o proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

5.3. HABILITAÇÃO

5.3.1. A **Habilitação Jurídica** será comprovada mediante a apresentação:

- a) de registro público, no caso de empresário individual;
- b) em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores;
- c) no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores;
- d) decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

- 5.3.2. A **Regularidade Fiscal** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
 - b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
 - d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;
 - e) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos/CND e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF.
- 5.3.3. A **Qualificação Técnica** será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:
- a) comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 5.3.4. **Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**, em atendimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual nº 9.433/05, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, se for o caso, o emprego de menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital.

6. PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

6.1. FASE INICIAL

- 6.1.1. A proposta comercial deverá ser enviada em formulário eletrônico, através do site: www.licitacoes-e.com.br, durante o prazo previsto no **item X do preâmbulo** para recebimento das propostas, devendo a licitante manifestar, em campo próprio do, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas neste Edital.
- 6.1.2. A partir do horário previsto no **item X do preâmbulo** para início da sessão pública do pregão eletrônico, terá lugar a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições estabelecidas no edital, as quais serão classificadas para a etapa de lances.
- 6.1.3. Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta.
- 6.1.4. Se a participante do certame for ME ou EPP, devidamente comprovado, a documentação de regularidade fiscal poderá ser regularizada após ser declarada vencedora, ou seja, para homologação e posterior contratação, conforme estabelece a lei complementar 123/2006.
- 6.1.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 04 (quatro) dias úteis, contados da data da homologação do certame, promover a sua regularização, com a apresentação dos documentos exigidos no edital.

6.2. ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS

- 6.2.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 6.2.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos estabelecidas no edital convocatório.
- 6.2.3. O sistema eletrônico rejeitará automaticamente os lances cujos valores forem superiores ao último lance anteriormente registrado no sistema e aceito.
- 6.2.4. Não serão registrados, para o mesmo item, 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 6.2.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.
- 6.2.6. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema aos licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.2.7. Alternativamente ao disposto no item anterior, e com justificativa do pregoeiro registrada em ata, o encerramento antecipado da sessão pública poderá ocorrer por sua decisão, quando transcorrido o tempo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do previsto inicialmente no edital para a sessão de lances, mediante o encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de até 30 (trinta) minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances.
- 6.2.8. No caso da adoção do rito previsto no item anterior, encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, bem assim decidir sua aceitação.
- 6.2.9. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições deste Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.
- 6.2.10. O pregoeiro anunciará, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor, a proposta que, em consonância com as especificações contidas neste edital, apresentou o menor preço.
- 6.2.11. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o licitante detentor da melhor oferta deverá comprovar a situação de regularidade na forma prevista no edital, devendo a comprovação se dar, de imediato, mediante a remessa da documentação via fax, com o encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis do encerramento do pregão, sendo, inclusive, condição indispensável para a contratação.
 - 6.2.11.1. A documentação a que se refere este item compreende os documentos de habilitação, a proposta escrita de preços, a **Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação**, conforme o modelo constante do **Anexo VI**, e, se for o caso, o instrumento de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo do **ANEXO III**, devendo ser anexada, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.
- 6.2.12. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e das informações relativas à sessão pública do pregão deverão constar da ata divulgada no sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na lei.

- 6.2.13. Se a oferta de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências editalícias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.
- 6.2.14. Na situação prevista no item anterior, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
- 6.2.15. Quando todas as propostas forem desclassificadas, o pregoeiro poderá suspender o pregão e estabelecer, imediatamente, um novo prazo de até 30 (trinta) minutos para o recebimento de novas propostas.
- 6.2.16. Constatado que o proponente da melhor oferta aceitável atende às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.
- 6.2.17. Os atos essenciais do pregão eletrônico serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos da legislação pertinente.
- 6.2.18. Para a contratação, será observada, em caso de negociação, proposta de preços readequada ao que foi ofertado no lance eletrônico.

7. RECURSOS

- 7.1. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, a intenção de recorrer da decisão do pregoeiro, com o registro da síntese das suas razões em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, na adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.
- 7.2. Manifestada a intenção de recorrer, por qualquer dos licitantes, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, que deverá ser formulado em documento próprio no sistema eletrônico, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentarem contra-razões, se quiserem, em igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente.
- 7.3. O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior do órgão ou entidade promotora da licitação, será realizado pelo pregoeiro no prazo de até 03 (três) dias úteis.
- 7.4. A autoridade superior do órgão promotor do pregão terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso.
- 7.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 8.1. Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à proponente vencedora, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.
- 8.2. Decididos os recursos eventualmente interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado ao licitante vencedor, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.
- 8.3. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

9. CONTRATAÇÃO

- 9.1. O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato no prazo de até 10 (dez) dias corridos, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei Estadual 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.
- 9.2. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação.
- 9.3. 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 subseqüentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.
- 9.4. A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.
- 9.5. A contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do §1º do art. 143 da Lei Estadual nº 9.433/05.
- 9.6. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.
- 9.7. Por ocasião da assinatura do contrato, a empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato.
- 9.8. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 10.1. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada a execução contratual, desde que não haja pendência a ser regularizada pelo contratado.
- 10.2. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da fatura aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da contratada.
- 10.3. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.
- 10.4. Em conformidade com o inc. II do art. 82 da Lei nº 9.433/05, nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até quinze dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a quinze dias.

11. MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

11.1 Os preços são fixos e irredutíveis.

12. FORMA DE FORNECIMENTO

12.1. A forma de fornecimento do presente contrato está definido no **item VIII do preâmbulo**.

13. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1. Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, bem assim receber o objeto segundo o disposto no art. 161 da Lei Estadual 9.433/05, competindo ao servidor ou comissão designados, primordialmente:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- e) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- f) esclarecer prontamente as dúvidas da contratada, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- g) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- h) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- i) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- j) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

13.2. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do contratante, não eximirá à contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

14. PENALIDADES

14.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184 e 185 da Lei Estadual 9.433/05, sujeitando-se o infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

14.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- I - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
- 14.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.
- 14.2.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.
- 14.2.3. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- 14.2.4. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.
- 14.2.5. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- 14.3. Será advertido verbalmente, pelo pregoeiro, o licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.
- 14.4. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei 9.433/05.
- 14.5. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei. 9.433/05.
- 14.6. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

15. RESCISÃO

- 15.1. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Estadual nº 9.433/05.
- 15.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.
- 15.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

16. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

16.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 122 da Lei Estadual nº 9.433/05.

17. IMPUGNAÇÕES

- 17.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do pregão, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, cabendo ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de um (1) dia útil.
- 17.2. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o pregoeiro, 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.
- 18.2. O pregoeiro poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, procedendo o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos mesmos, bem como promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.
- 18.3. O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.
- 18.4. As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser prestados pelo pregoeiro, no local e horário indicados no **item XIII do preâmbulo** e no portal www.licitacoes-e.com.br.
- 18.5. Os casos omissos serão dirimidos pelo pregoeiro, com observância da legislação em vigor.
- 18.6. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, prevalecerá o Foro da Comarca de Feira de Santana, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 18.7. São partes indissociáveis deste Edital os seguintes anexos:
- I. **Especificações do Objeto;**
 - II. **Modelo de Proposta de Preços;**
 - III. **Orçamento Básico da Administração;**
 - IV. **Modelo de Procuração para a Prática de Atos Concernentes ao Certame;**
 - V. **Modelo de Declaração da Proteção ao Trabalho do Menor;**
 - VI. **Modelo de Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação.**

Feira de Santana, 07 de abril de 2009.

Raildo Santos Leal
Pregoeiro

Prefeitura Municipal de Feira de Santana

LICITAÇÃO Nº 090/2009 – PREGÃO Nº
031/2009

O Edital da licitação acima mencionada foi devidamente analisado e aprovado com observância às exigências legais constantes da Lei Estadual 9.433/2005.

Feira de Santana, ____/____/____

José Jorge Assad

OAB: 5111/BA

Procurador Designado

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

AQUISIÇÃO EM GERAL

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Número 031/2009
---	--------------------

- I-1. Aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Merenda Escolar (PNAE).
- I-2. **ENTREGA:** A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita na Av. Fróes da Mota, nº 750, próximo ao Cimento Nassau – Feira de Santana (BA), correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.
- I-3. A marca, bem como o prazo de validade do bem ofertados, deverá, obrigatoriamente, ser informados na proposta.
- I-4. Se o material não corresponder ao que foi aprovado pelos gestores será devolvido.
- I-5. As amostras deverão ser apresentadas na Secretaria Municipal de Educação, em 02 (dois) exemplares, em embalagem primária, igual a que será entregue por ocasião do fornecimento e deverão conter impressas as seguintes informações, correspondentes as que constarem da proposta de oferta, sob pena de desclassificação:
- a) Especificação do Produto;
 - b) marca;
 - c) peso líquido;
 - d) data de fabricação e vencimento ou período de validade;
 - e) registros nos órgãos competentes;
- I-6. Deverão ser entregues na Secretaria de Educação, no Setor de Alimentação Escolar em horário comercial, **até o dia 24 de abril de 2009**, os produtos com os quais irão concorrer com as respectivas fichas técnicas e laudos emitidos por laboratório oficial, quando exigível, devidamente etiquetadas e listadas em duas vias, em papel timbrado da empresa, por item de correspondência a ordem numérica indicada no Anexo I.
- I-7. Os laudos de laboratórios oficiais deverão ter prazo máximo de emissão de 02 anos, e deverão conter as análises de orientação dos produtos, as características físicas-químicas, organolépticas, toxicológicas, microscopias e microbiológicas (produtos básicos) conforme Anexos A e B que deverão ser emitidos por:
- a) Laboratório da rede oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, ou
 - b) Laboratório pertencentes as Universidades Federais ou Estaduais.
- I-8. A segunda via da lista de amostras apresentada pelo interessado, de acordo com item supra, será a ele devolvida, devidamente conferida e assinada pelo responsável.
- I-9. A amostra de produto formulado deverá apresentar em sua embalagem primária, as seguintes informações, sob pena de desclassificação:

- Ingredientes
- Rendimentos em porções do conteúdo
- Composição centesimal aproximada

- I-10. Os produtos de origem animal deverão apresentar título de registro do Serviço de Inspeção Animal (**SIF**) no ato de entrega das amostras.
- I-11. O prazo de execução do objeto será de até **210 (duzentos e dez) dias**, conforme as condições estabelecidas no Anexo I deste edital.
- I-12. Os produtos ofertados deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do objeto.

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Número 031/2009
---	--------------------

LOTE 01 – SUCOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Achocolatado – Tipo bebida láctea, sabor chocolate. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, cacau, entre outros. Embalagem Tetra Pak, de 200 ml, reembalada em caixa de papelão com 24 unidades. Conter informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	CX	5.500		
02	Suco Concentrado Sabor Maracujá – Ingredientes: polpa de maracujá concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500		
03	Suco Concentrado Sabor Manga – Ingredientes: polpa de manga concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500		
04	Suco Concentrado Sabor Caju – Ingredientes: polpa de caju concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500		
05	Suco Concentrado Sabor Uva – Ingredientes: polpa de uva concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500		
Total					

LOTE 02 – ALIMENTOS DIVERSOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Arroz – Tipo 1, parboilizado, agulha extra longo com 7 a 7,5 mm, grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impureza. Embalagem: 01 Kg envolto em saco plástico transparente, com as devidas informações do produto, fechado a vácuo, fardo de 30 Kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	40.000		
02	Farinha de Mandioca – Tipo flocos secos, embalagem de 1 Kg envolto em saco plástico transparente e resistente com carimbo e inspeção. Fechado a vácuo, sem apresentar furos na face exterior, isento de impurezas. Fardo de 30 Kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	8.000		
03	Feijão - Tipo 01, carioquinha e/ou Mulatinho (Primeira Qualidade). Embalagem de 01 Kg, envolto em saco plástico transparente, não conter em seu interior: mofo, insetos, fungos, leveduras, substâncias estranhas e principalmente mistura de grãos novos com grãos de safras anteriores. Seus grãos devem ser uniformes, perfeitos e macios, com tamanho e cor própria. Lacre à vácuo. Fardo de 30 Kg.	Kg	12.000		
04	Óleo de Soja - Embalagem de 800 a 1000 ml, envase em lata de folha ou flandres e/ou embalagem pet sem apresentar vasamento nas tampas, perda de vácuo, presença de furos e ferrugens na face exterior.	Latas	1.000		

	Reembalados em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.				
Total					

LOTE 03 - BISCOITOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Biscoito de Leite vitaminado - sem umidade, seco e crocante. Embalagem: de 35g , acondicionado em filme de polipropileno biorientado (BOPP), Poliprolileno biorientado metalizado (BOPF). Conter em sua composição química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, creme vegetal, açúcar, margarina, leite em pó desnatado, amido, vitaminas B1, B2, B6 e PP , sal refinado, água. Caixa com 60 unidades de 35g. Prazo de validade mínimo de 08 meses.	Cx	6.000		
02	Biscoito Doce Tipo Maizena (Sabor Chocolate) – sem umidade, seco e crocante. Embalagem: de 400 a 600g, envolto em plástico, transparente e resistente, em dupla embalagem, fechado a vácuo. Conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar invertido, cacau em pó, corante caramelo, sal , fermentos quimicos e aromatizante entre outors, e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	20.000		
03	Biscoito Doce Tipo Rosquinha Côco - sem umidade, seco e crocante. Embalagem: de 400 a 600 g, envolto em plástico, transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, coco ralado, fermentos quimicos e sabor natural de côco entre outros, e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	40.000		
Total					

LOTE 04 - MISTURAS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Mistura para Curau de milho - Embalagem de 500g a 1000g, envolto em saco de polietileno leitoso reembalados em caixa de papelão. Ingredientes: Leite em pó integral e desnatado, açúcar, extrato de milho verde, óleo vegetal refinado, estabilizante leite de coco em pó, sal, corante e aroma natural de coco. Não contém Glútem. Prazo de validade mínimo de 1 ano.	Kg	10.000		
02	Mistura Para Bolo Sabor de Chocolate - Ingredientes: chocolate, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.	Kg	625		
03	Mistura Para Bolo Sabor de Coco - Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de	Kg	625		

	até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.				
04	Mistura Para Bolo Sem Sabor - Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.	Kg	625		
05	Mistura Para Bolo Sabor de Laranja - Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aroma de laranja, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.	Kg	625		
06	Mistura para Sopa de Macarrão com Carne Bovina - Ingredientes macarrão, vegetais coloridos (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura em pó, espinafre em pó e tomate em pó), óleo vegetal refinado, estabilizante, sal, proteína texturizada de soja, salsa em flocos, alho em pó, cebola em pó, Carne Bovina, corantes naturais entre outros. Contém glútem. Pacotes de 500 a 1000g em saco de polietileno leitoso. Reembalados em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade de 12 meses.	Kg	8.000		
07	Mistura para Mingau de Arroz, Milho e Coco: Ingredientes Arroz, amido de milho ,coco ralado e outros. Envoltos em embalagem de saco de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g. Reembalados em caixa de papelão. Apresentar prazo de validade mínima de 06 meses.	Kg	10.000		
08	Mistura para Sopa de Macarrão com Molho de Frango - Ingredientes macarrão, vegetais coloridos (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura em pó, espinafre em pó e tomate em pó), óleo vegetal refinado, estabilizante, sal, proteína texturizada de soja, salsa em flocos, alho em pó, cebola em pó, aroma de galinha caipira, corantes naturais entre outros. Contém glútem. Pacotes de 500 a 1000g em saco de polietileno leitoso. Reembalados em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade de 12 meses.	Kg	6.000		
09	Macarrão Parafuso com Sêmola - de 1ª Qualidade - Embalagem de 500g, invólucro em plástico ou papel celofane. Não apresentar umidade, nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu interior. Lacre à vácuo. Reembalado em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	25.000		
Total					

LOTE 05 - CARNES

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Carne Moída ao Molho - Ingredientes: Carne Bovina moída, polpa de tomate, cebola, alho e sal. Embalagem: Lata de 800 a 1000g, envase de papelão ou folha-de-flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg	12.000		
02	Carne Bovina Desidratada Tipo Charque - De Primeira	Kg	12.000		

	qualidade, Chã de dentro ou Alcatra. Embalagem de 500g envolto em plástico transparente resistente e não apresentar furos na face exterior do seu envólucro, nem presença de espumas no interior da embalagem, nem odor fétido, e lacre a vácuo. Caixa de papelão contendo 30 pacotes de 500g.				
03	Carne de Frango com Legumes - Ingredientes: Carne de Frango em pedaços, Legumes em geral, polpa de tomate, cebola, alho e sal. Embalagem: Lata de 800g a 1000g, envase de papelão ou folha-de-flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg		10.000	
04	Hamburger ao Molho - Ingredientes: Carne bovina moída, farinha de trigo, amido, polpa de tomate, cebola, alho, sal e açúcar. Embalagem: Lata de 800 a 1000g, envase de papelão ou folha de flandes, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg		10.000	
05	Carne Bovina com Macaxeira - Ingredientes: Carne Bovina em pedaços, macaxeira (aipim), polpa de tomate, cebola, alho e sal. Embalagem: Lata de 800g a 1000g, envase de papelão ou folha-de-flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg		18.500	
06	Proteína de Soja Temperada Sabor Carne - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada, temperada com gorfura vegetal hidrogenada, cebola, alho, glutamato monossódico, coentroem pó entre outros. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 400g sendo 20 pacotes por caixa. Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais.	Kg		5.000	
Total					

LOTE 06 - BOLOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Bolo de Passas - Ingredientes: Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite em pó, fermento, margarina e fécula de mandioca, passas, entre outros. Embalagem: Acondicionamento em forma de papel, reembalados em caixa de papelão rotulada e lacrada, sendo que cada camada deve ser separada por papel vegetal e cada caixa deve conter 90 unidades. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação e prazo de validade de 15 dias e entrega diária.	Cx	3.000		
02	Pão de Cenoura - Ingredientes: Farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, leite em pó, fermento, margarina. Embalagem: saco plástico contendo 10 unidades reembalados em caixa de papelão. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação e prazo de validade de 15 dias e entrega diária.	Cx	1.600		
03	Queijadinha de Cenoura - Ingredientes: Farinha de trigo, cenoura, açúcar, ovos, gordura vegetal hidrogenada e fermentos químicos. Embalagem, envolto em saco plástico transparentes reembalados em caixas de papelão contendo 90 unidades. Prazo de validade mínima de 9 dias, apresentar informações nutricionais e entrega diária.	cx	3.500		

Total	
--------------	--

Feira de Santana, ____ de _____ de 2009.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
E ASSINATURA

ANEXO II
ORÇAMENTO BÁSICO DA ADMINISTRAÇÃO

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Número 031/2009
--	---------------------------

LOTE 01 – SUCOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Achocolatado – Tipo bebida láctea, sabor chocolate. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, cacau, entre outros. Embalagem Tetra Pak, de 200 ml, reembalada em caixa de papelão com 24 unidades. Conter informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	CX	5.500	14,80	81.400,00
02	Suco Concentrado Sabor Maracujá – Ingredientes: polpa de maracujá concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500	28,00	42.000,00
03	Suco Concentrado Sabor Manga – Ingredientes: polpa de manga concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500	28,00	42.000,00
04	Suco Concentrado Sabor Caju – Ingredientes: polpa de caju concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500	28,00	42.000,00
05	Suco Concentrado Sabor Uva – Ingredientes: polpa de uva concentrada, estabilizantes, açúcar entre outros. Embalagem (Bombona de polietileno alimentício de alta densidade com tampa auto lacrante) de 5 litros. Validade de até 90 dias	Bombonas	1.500	28,00	42.000,00
Total					249.400,00

LOTE 02 – ALIMENTOS DIVERSOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Arroz – Tipo 1, parboilizado, agulha extra longo com 7 a 7,5 mm, grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impureza. Embalagem: 01 Kg envolto em saco plástico transparente, com as devidas informações do produto, fechado a vácuo, fardo de 30 Kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	40.000	1,43	57.200,00
02	Farinha de Mandioca – Tipo flocos secos, embalagem de 1 Kg envolto em saco plástico transparente e resistente com carimbo e inspeção. Fechado a vácuo, sem apresentar furos na face exterior, isento de impurezas. Fardo de 30 Kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	8.000	1,35	10.800,00
03	Feijão - Tipo 01, carioquinha e/ou Mulatinho (Primeira Qualidade). Embalagem de 01 Kg, envolto em saco plástico transparente, não conter em seu interior: mofo, insetos, fungos, leveduras, substâncias estranhas e principalmente mistura de grãos novos com grãos de safras anteriores. Seus grãos devem ser uniformes, perfeitos e macios, com tamanho e cor própria. Lacre à vácuo. Fardo de 30 Kg.	Kg	12.000	4,80	57.600,00
04	Óleo de Soja - Embalagem de 800 a 1000 ml, envase em lata de folha ou flandres e/ou embalagem pet sem apresentar vasamento nas tampas, perda de vácuo, presença de furos e ferrugens na face exterior. Reembalados em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Latas	1.000	2,79	2.790,00

Total					128.390,00
--------------	--	--	--	--	-------------------

LOTE 03 - BISCOITOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Biscoito de Leite vitaminado - sem umidade, seco e crocante. Embalagem: de 35g , acondicionado em filme de polipropileno biorientado (BOPP), Poliprolileno biorientado metalizado (BOPF). Conter em sua composição química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, creme vegetal, açúcar, margarina, leite em pó desnatado, amido, vitaminas B1, B2, B6 e PP , sal refinado, água. Caixa com 60 unidades de 35g. Prazo de validade mínimo de 08 meses.	Cx	6.000	21,44	128.640,00
02	Biscoito Doce Tipo Maizena (Sabor Chocolate) – sem umidade, seco e crocante. Embalagem: de 400 a 600g, envolto em plástico, transparente e resistente, em dupla embalagem, fechado a vácuo. Conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar invertido, cacau em pó, corante caramelo, sal , fermentos quimicos e aromatizante entre outros, e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	20.000	6,95	139.000,00
03	Biscoito Doce Tipo Rosquinha Côco - sem umidade, seco e crocante. Embalagem: de 400 a 600 g, envolto em plástico, transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, coco ralado, fermentos quimicos e sabor natural de côco entre outros, e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	40.000	4,82	192.800,00
Total					460.440,00

LOTE 04 - MISTURAS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Mistura para Curau de milho - Embalagem de 500g a 1000g, envolto em saco de polietileno leitoso reembalados em caixa de papelão. Ingredientes: Leite em pó integral e desnatado, açúcar, extrato de milho verde, óleo vegetal refinado, estabilizante leite de coco em pó, sal, corante e aroma natural de coco. Não contém Glútem. Prazo de validade mínimo de 1 ano.	Kg	10.000	4,80	48.000,00
02	Mistura Para Bolo Sabor de Chocolate - Ingredientes: chocolate, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.	Kg	625	7,00	4.375,00
03	Mistura Para Bolo Sabor de Coco - Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.	Kg	625	7,00	4.375,00
04	Mistura Para Bolo Sem Sabor - Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal	Kg	625	7,00	4.375,00

	fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.				
05	Mistura Para Bolo Sabor de Laranja - Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aroma de laranja, gordura vegetal, soro de leite em pó, ovo em pó, sal fermento químico entre outros. Embalagem de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g contendo informação nutricional e prazo de validade de até 12 meses, reembalados em caixa de papelão.	Kg	625	7,00	4.375,00
06	Mistura para Sopa de Macarrão com Carne Bovina - Ingredientes macarrão, vegetais coloridos (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura em pó, espinafre em pó e tomate em pó), óleo vegetal refinado, estabilizante, sal, proteína texturizada de soja, salsa em flocos, alho em pó, cebola em pó, Carne Bovina, corantes naturais entre outros. Contém glútem. Pacotes de 500 a 1000g em saco de polietileno leitoso. Reembalados em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade de 12 meses.	Kg	8.000	10,99	87.920,00
07	Mistura para Mingau de Arroz, Milho e Coco: Ingredientes Arroz, amido de milho ,coco ralado e outros. Envolto em embalagem de saco de polietileno leitoso com capacidade de 500g a 1000g. Reembalados em caixa de papelão. Apresentar prazo de validade mínima de 06 meses.	Kg	10.000	9,76	97.600,00
08	Mistura para Sopa de Macarrão com Molho de Frango - Ingredientes macarrão, vegetais coloridos (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cenoura em pó, espinafre em pó e tomate em pó), óleo vegetal refinado, estabilizante, sal, proteína texturizada de soja, salsa em flocos, alho em pó, cebola em pó, aroma de galinha caipira, corantes naturais entre outros. Contém glútem. Pacotes de 500 a 1000g em saco de polietileno leitoso. Reembalados em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade de 12 meses.	Kg	6.000	9,89	59.340,00
09	Macarrão Parafuso com Sêmola - de 1ª Qualidade - Embalagem de 500g, invólucro em plástico ou papel celofane. Não apresentar umidade, nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu interior. Lacre à vácuo. Reembalado em caixas de papelão. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	Kg	25.000	3,34	83.500,00
Total					393.860,00

LOTE 05 - CARNES

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Carne Moída ao Molho - Ingredientes: Carne Bovina moída, polpa de tomate, cebola, alho e sal. Embalagem: Lata de 800 a 1000g, envase de papelão ou folha-de-flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg	12.000	6,25	75.000,00
02	Carne Bovina Desidratada Tipo Charque - De Primeira qualidade, Chã de dentro ou Alcatra. Embalagem de 500g envolto em plástico transparente resistente e não apresentar furos na face exterior do seu envólucro, nem presença de espumas no interior da embalagem, nem odor fétido, e lacre a vácuo. Caixa de papelão contendo	Kg	12.000	9,85	118.200,00

	30 pacotes de 500g.				
03	Carne de Frango com Legumes - Ingredientes: Carne de Frango em pedaços, Legumes em geral, polpa de tomate, cebola, alho e sal. Embalagem: Lata de 800g a 1000g, envase de papelão ou folha-de-flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg			
			10.000	9,86	98.600,00
04	Hamburger ao Molho - Ingredientes: Carne bovina moída, farinha de trigo, amido, polpa de tomate, cebola, alho, sal e açúcar. Embalagem: Lata de 800 a 1000g, envase de papelão ou folha de flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg			
			10.000	9,86	98.600,00
05	Carne Bovina com Macaxeira - Ingredientes: Carne Bovina em pedaços, macaxeira (aipim), polpa de tomate, cebola, alho e sal. Embalagem: Lata de 800g a 1000g, envase de papelão ou folha-de-flandres, sem apresentar vazamento na tampa, perda de vácuo, estufamento ou presença de furos e ferrugem na face exterior. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses e composição química no rótulo.	Kg			
			18.500	9,86	182.410,00
06	Proteína de Soja Temperada Sabor Carne - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada, temperada com gorfura vegetal hidrogenada, cebola, alho, glutamato monossódico, coentroem pó entre outros. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 400g sendo 20 pacotes por caixa. Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais.	Kg			
			5.000	6,92	34.600,00
Total					607.410,00

LOTE 06 - BOLOS

Item	Especificação	Unid	Quant	V. Unitário	Valor (R\$)
01	Bolo de Passas - Ingredientes: Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite em pó, fermento, margarina e fécula de mandioca, passas, entre outros. Embalagem: Acondicionamento em forma de papel, reembalados em caixa de papelão rotulada e lacrada, sendo que cada camada deve ser separada por papel vegetal e cada caixa deve conter 90 unidades. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação e prazo de validade de 15 dias e entrega diária.				
		Cx	3.000	26,50	79.500,00
02	Pão de Cenura - Ingredientes: Farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, leite em pó, fermento, margarina. Embalagem: saco plástico contendo 10 unidades reembalados em caixa de papelão. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação e prazo de validade de 15 dias e entrega diária.				
		Cx	1.600	50,20	80.320,00
03	Queijadina de Cenoura - Ingredientes: Farinha de trigo, cenoura, açúcar, ovos, gordura vegetal hidrogenada e fermentos químicos. Embalagem, envolto em saco plástico transparentes reembalados em caixas de papelão contendo 90 unidades. Prazo de validade mínima de 9 dias, apresentar informações nutricionais e entrega diária.				
		Cx	3.500	26,40	92.400,00
Total					252.220,00

ANEXO III

MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Número 031/2009
---	--------------------

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a) (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº, expedido pela, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº, residente à rua, nº como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, formular ofertas e lances, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame etc).

Feira de Santana, ____ de _____ de 2009.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
E ASSINATURA

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Número 031/2009
---	--------------------

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

- nem menor de 16 anos.
- nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Feira de Santana, ____ de _____ de 2009.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
E ASSINATURA

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Número 031/2009
---	--------------------

Declaramos sob as penas da lei, especialmente em face do quanto disposto no inc. V do artigo 184 da Lei Estadual 9.433/05, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas a teor do art. 186 do mesmo diploma.

Feira de Santana, ____ de _____ de 2009.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
E ASSINATURA

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA-BA, E A EMPRESA...

Contrato que entre si fazem, de um lado, o **MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no **CGC/MF sob o nº 14.043.574/0001-51**, com sede na Av. Sampaio, nº 344, Centro - Feira de Santana-Ba, representada pelo Exmº Sr. Prefeito Tarsizio Pimenta Suzart Junior, autorizado pelo art. 86, XIV, da sua Lei Orgânica, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a Empresa _____ CNPJ nº _____, Inscrição Municipal nº _____, situado à _____, adjudicatária vencedora do pregão nº 031/2009, Processo Licitatorio nº 090/2009, neste ato representad(a) pelo Sr(s). _____, portador(es) do(s) do documento(s) de identidade nº _____, emitido(s) por _____, doravante denominada apenas **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei Estadual nº 9.433/05, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Merenda Escolar (PNAE), de acordo com as especificações constantes do **Anexo I** do Edital, condições previstas neste contrato e na Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA.

§1º. É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros

§2º. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei Estadual nº 9.433/05.

§3º. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

CLÁUSULA SEGUNDA - PRAZO

O prazo de entrega dos bens, a contar da data assinatura do contrato é de 210 (duzentos e dez) dias, admitindo-se a sua prorrogação nos termos dos arts. 141 e 142 da Lei Estadual 9.433/05.

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

O Contratante pagará à Contratada o preço de (especificar)

§1º - Nos preços previstos neste contrato estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos,

taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

UNIDADE GESTORA	FONTE	PROJETO/ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA
09 – Secretária Municipal de Educação	15	12.306.048.2042	339030

CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada a execução contratual, desde que não haja pendência a ser regularizada pelo contratado.

- §1º. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da fatura aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da CONTRATADA.
- §2º. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.
- §3º. Em conformidade com o inc. II do art. 82 da Lei nº 9.433/05, nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até quinze dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a quinze dias.

CLÁUSULA SEXTA - MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

A concessão de reajustamento, nos termos no inc. XXV do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05, fica condicionada ao transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do INPC/IBGE

Os preços são fixos e irremovíveis.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA**, além das determinações contidas no ANEXO I do Edital e daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- fornecer os bens de acordo com as especificações técnicas constantes no edital de licitação e no presente contrato, nos locais determinados, nos dias e nos turnos e horários de expediente da Administração;
- zelar pela boa e completa execução do contrato e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do contrato;

- d) arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento contratado, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- e) manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do contrato;
- g) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas ao objeto do contrato;
- h) adimplir os fornecimentos exigidos pelo Edital e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- i) promover, por sua conta e risco, o transporte dos bens;
- j) executar, quando for o caso, a montagem dos equipamentos, de acordo com as especificações e/ou norma exigida, utilizando ferramentas apropriadas e dispondo de infra-estrutura e equipe técnica necessária à sua execução;
- k) trocar, às suas expensas, o bem que vier a ser recusado;
- l) oferecer garantia e assistência técnica aos bens objeto deste contrato, através de rede autorizada do fabricante, identificando-a;
- m) manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e mão-de-obra para execução completa e eficiente do transporte e montagem dos bens;
- n) emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição dos bens, indicação de sua quantidade, preço unitário e valor total;

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- a) fornecer ao contratado os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- b) realizar o pagamento pela execução do contrato;

CLÁUSULA NONA - FORMA DE FORNECIMENTO

A forma de fornecimento do presente contrato será o de parcelada.

CLÁUSULA DÉCIMA - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, bem assim receber o objeto segundo o disposto no art. 161 da Lei Estadual 9.433/05, competindo ao servidor ou comissão designados, primordialmente:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;

- b) transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- e) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- f) esclarecer prontamente as dúvidas da contratada, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- g) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- h) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- i) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- j) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

Parágrafo único: A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do contratante, não eximirá à contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PENALIDADES

Sem prejuízo da caracterização dos ilícitos administrativos previstos no art. 185 da Lei Estadual 9.433/05, com as cominações inerentes, a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I - 10% (dez por cento) sobre o valor deste contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou ainda na hipótese de negar-se a contratada a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;

III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

§º1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

§º2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

§º3. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, o contratado responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

- §04. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido ao contratado o valor de qualquer multa porventura imposta.
- §05. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá o Contratado da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RESCISÃO

A inexecução, total ou parcial, do contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei Estadual nº 9.433/05.

- §01. A rescisão poderá ser determinada, por ato unilateral e escrito do Contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.
- §02. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste instrumento, no edital da licitação e seus anexos e na proposta do licitante vencedor, apresentada na referida licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FORO

As partes elegem o Foro da Cidade de Feira de Santana, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que sejam, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Feira de Santana, ____ de _____ de 2009.

MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:
