



Convite nº. 005/2019

- 1. REGÊNCIA LEGAL:** Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 2. MODALIDADE:** Convite.
- 3. REPARTIÇÃO INTERESSADA:** Secretaria Municipal de Saúde.
- 4. TIPO DE REGIME DE EXECUÇÃO:** Menor Preço Global
- 5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS:**
 - 5.1. DATA:** 02 de Abril de 2019.
 - 5.2. HORÁRIO:** 11:00
 - 5.3. LOCAL:** Salão de Reuniões da Prefeitura Municipal de Coração de Maria (BA), situada na Praça Araújo Pinho nº. 14, Centro.
- 6. OBJETO:** Contratação de empresa especializada na aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques e Residência Terapêutica, em Coração de Maria, Bahia.
- 7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:**
 - 7.1.** Poderão participar da licitação os interessados do ramo pertinente ao objeto aqui mencionado, convidados ou devidamente cadastrados.
 - 7.2.** Não será permitida a participação de licitante em consórcio.
- 8. PROCEDIMENTO LICITATÓRIO:**
 - 8.1. Credenciamento:**
 - 8.1.1.** Instaurada a sessão de abertura das propostas, as licitantes apresentarão ao presidente da Comissão Permanente de Licitação suas credenciais. A credencial deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, separado dos envelopes de documentação e proposta, com identificação de representante (nome, número da identidade e CPF) e autorização para a prática dos atos necessários e inerentes ao procedimento licitatório, cujo documento de credenciamento passará a fazer parte integrante do processo.
 - 8.1.2.** Quando o licitante se fizer representar por sócio, deverá este apresentar fotocópias autenticadas do contrato social e eventuais alterações, estatuto ou ato de investidura, comprovando tal condições, e, em não estando as cópias devidamente autenticadas, deverão ser apresentados os respectivos originais para conferência e autenticação pela própria



CPL, passando as cópias apresentadas a integrarem o processo e, portanto, não serão devolvidas.

8.2. Da documentação e proposta:

8.2.1. A documentação e a proposta deverão ser entregues no local determinado neste edital, no dia e horário determinados para a licitação, em envelopes, separados e lacrados, contendo nas partes externas, além do nome da empresa, os seguintes dizeres:

8.2.1.1. ENVELOPE Nº 01 DOCUMENTAÇÃO – Convite Nº 005/2019.

ENVELOPE Nº. 02 PROPOSTA DE PREÇOS – Convite Nº 005/2019.

8.2.2. Após o Presidente da Comissão Permanente de Licitação conceder 10 minutos de tolerância do horário determinado para início dos trabalhos, não será recebida proposta da empresa retardatária, e, em nenhuma hipótese, será concedido prazo para apresentação ou complementação da documentação exigida neste edital, nem admitida qualquer retificação ou modificações das condições ofertadas.

8.3. Documentação:

8.3.1. O envelope nº 01 “documentação” deverá conter, obrigatoriamente, sob pena de inabilitação automática, os seguintes documentos, devidamente atualizados:

- a) CRC - Certificado de Registro Cadastral do Estado da Bahia, dispensado para os licitantes convidados;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive a certidão negativa da Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, do domicílio fiscal ou sede da licitante;
- d) Prova de regularidade relativo à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) Contrato Social ou documento equivalente da licitante.
- f) Documento dos Sócios e ou Empresário Individual
- g) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;



- 8.3.2.** Os documentos pertinentes à habilitação devem ser apresentados em cópias autenticadas, dispensada a autenticação, quando exibido o original, para conferência pela **CPL**, no ato do recebimento.
- 8.3.3.** Apreciada a documentação de habilitação, a **CPL** proferirá o respectivo julgamento.
- 8.3.4.** Transcorrido o prazo de interposição de recurso ou após desistência ou renúncia do mesmo, por parte das licitantes, ou ainda, após o julgamento dos recursos interpostos contra a decisão sobre a fase de habilitação, a **CPL** procederá à abertura, na mesma sessão, ou em sessão especialmente designada, dos envelopes referentes às propostas das licitantes habilitadas, para apreciação, julgamento e classificação final, emitindo parecer circunstanciado.

8.4. Da proposta:

8.4.1. O envelope nº 02 - Deverá conter:

- a) A proposta, que será entregue, obrigatoriamente, em original, datilografada ou digitada, constando preços, expressos na moeda nacional, com valores unitários, por item, conforme **ANEXO I** que integra o presente edital;
- a.1)** A proposta deverá ser apresentada sem emendas, rasuras, borrões e/ou entrelinhas.
- a.2)** Deverá a licitante fazer constar a sua razão social e endereço, assim como indicar o **CNPJ** no local próprio constante do **Anexo I**, além de fazer constar a assinatura do seu representante legal, sócio ou procurador investido de poderes para tal fim, no local próprio.
- b) carta-proposta, conforme modelo constante no **ANEXO II**;

8.4.1.1. Para a correta elaboração da proposta, deverá a licitante examinar atentamente todos os itens e exigências contidas no presente edital.

- 8.4.2.** Não poderão os licitantes suprir omissões ou corrigir dados técnicos ou econômicos após a entrega das propostas, salvo erro de conta ou equívocos irrelevantes para o julgamento - estes últimos no ato da leitura de preços, cuja confirmação deverá ser consignada em ata.
- 8.4.3.** O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contado da sua abertura.
- 8.4.4.** As propostas deverão obedecer, rigorosamente, aos termos do presente edital, sendo, automaticamente, desclassificadas aquelas que



apresentarem objeto diferente daquele constante do **ANEXO I**, ou que contenha qualquer oferta de vantagem não prevista neste instrumento convocatório.

8.4.5. A proposta cujo prazo de validade estiver vencido, será considerado prorrogado por 30 (trinta) dias, se consultada a respeito a proponente, no prazo de 03 (três) dias úteis, manifestar interesse na referida prorrogação.

8.4.6. Encerrada cada fase, a **CPL** dela lavrada ata circunstanciada, que será firmada pela **CPL** e pelos licitantes presentes, sendo que estes poderão inserir as observações, reclamações ou impugnações que entenderem cabíveis.

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

9.1. CRITÉRIO: Menor Preço Global

9.2. As propostas dos licitantes habilitados serão analisadas, avaliadas e classificadas pela ordem crescente dos valores ofertados, considerando-se vencedor do certame aquele que apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração, pelo critério do menor preço por item.

9.3. A Comissão fará conferência dos valores ofertados e desclassificará qualquer proposta que contiver preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, ou que sejam considerados inaceitáveis e incompatíveis com a estimativa de custo da contratação.

9.4. Serão desclassificadas, de plano, as propostas que não atendam as exigências deste edital e as propostas com preço excessivos ou manifestantes inexeqüíveis, com justificativa da **CPL**.

9.5. Havendo empate, entre as propostas, o critério adotado para desempate será unicamente o sorteio.

10. DA ADJUDICAÇÃO E CONTRATAÇÃO:

10.1. Decorridos os prazos legais a **CPL**, após julgamento, adjudicará o objeto ao licitante vendedor classificado em 1º lugar por item, encaminhado relatório para a autoridade competente, para fins de homologação.

10.2. Em havendo a homologação do procedimento licitatório pela autoridade superior, o adjudicatário da presente licitação será convocado para prestar o objeto.

10.2.1. O prazo da convocação poderá ser prorrogado, a critério da Administração, apenas uma vez e por igual período, quando



solicitado durante o seu transcurso, pela parte, desde que provada a relevância do pedido.

10.2.2. É facultado à Administração, quando o licitante vencedor do certame, em sendo convocado, não assinar o contrato ou não aceitar o instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidas, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços ou revogar a licitação.

10.3. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se as penalidades previstas na legislação.

10.4. Decorrido 60 (sessenta) dias da data de abertura das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos, em consonância com o quanto contido no art. 64, § 3º da Lei nº 8.666/93.

11. RECEBIMENTO DO OBJETO:

11.1. O recebimento do objeto licitado e afinal contratado será procedido com observância e disposição do artigo 73, inciso I da Lei 8.666/93.

11.2. Os produtos solicitados deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Saúde.

12. DO PAGAMENTO:

12.1. O pagamento será efetuado de acordo com as Ordens de Fornecimento expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde, através das Ordens de Fornecimento.

13. DO REAJUSTAMENTO:

13.1 No caso de reajustamento, serão sempre observadas as instruções governamentais pertinentes e aplicáveis.

13.2 Os preços acertados são fixos e ir reajustáveis pelo período de um ano, contado a partir da data de assinatura do contrato, não sendo reajustados automaticamente e devendo utilizar como base no índice geral de preços menos oneroso para a Administração Pública na data do aniversário do reajuste.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso a assinatura do contrato ocorra após o prazo de validade da proposta (sessenta dias), o termo inicial do período de reajuste será o último dia desse prazo.



13.3 A eventual autorização do reajuste de preço será concedida após a análise técnica e jurídica do **CONTRATANTE**, porém somente contemplará os fornecimentos realizados a partir da data do **protocolo do pedido do CONTRATANTE**.

13.4 Enquanto eventuais solicitações de reajuste de preços estiverem sendo analisadas, a **CONTRATADA** não poderá suspender os serviços, obras ou fornecimentos, os pagamentos devem ser realizados ao preço vigente.

13.5 A **CONTRATANTE** deverá, quando autorizado o reajuste do preço, lavrar Termo Aditivo com os preços reajustados e emitir Nota de Empenho complementar, inclusive para cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, em relação aos serviços, obras ou fornecimentos realizados após o **protocolo do pedido de reajuste**.

13.6 Os quantitativos específicos poderão sofrer alterações, acrescendo ou suprimindo, sendo que estas alterações serão objeto de acordo entre as partes, conforme o caso, tendo em consequência, acréscimo ou supressão de valores, de acordo com lei 8.666/93, art. 65, § 1º.

14. DA DOTAÇÃO:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Dotação Orçamentária - Unidade 02.05.01 – Secretaria de Saúde- Projeto Atividade: 2033 – Manutenção das Ações de Média e Alta Complexidade Hospitalar e Ambulatorial- Elemento De Despesa – 3.3.90.30.00 – Material De Consumo- Fonte De Recursos – 02, 14 |
|---|

15. DAS PENALIDADES:

15.1. Em caso de inexecução e/ou atraso no fornecimento do objeto licitado, a critério da Administração, estará sujeito o licitante, sem prejuízo das responsabilidades civil e/ou criminal aplicáveis, às seguintes penalidades:

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Multa em valor correspondente a 0,3% (três décimos por cento) do valor total do objeto licitado, por dia de atraso, contado em dias corridos, ou seja, incluindo-se na contagem os dias úteis e os dias não úteis;
- d) Suspensão temporária de participar das licitações promovidas pela Administração, por prazo não superior a 24 (vinte e quatro) meses;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Municipal, enquanto durarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.



- 15.2.** Por infração de qualquer outra condição prevista no presente edital, será aplicada multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do objeto licitado, podendo, neste caso, ser rescindido o ajuste administrativo, ficando a Administração isenta do reembolso de despesas ou pagamento de indenizações de prejuízos, que porventura venha o infrator a sofrer.
- 15.3.** A multa por atraso na entrega do objeto licitado será aplicada automaticamente e cobrada por ocasião do pagamento da respectiva fatura.
- 15.4.** Faculta-se o licitante o direito de defesa, observados os prazos fixados na Lei 8.666/93.

16. DOS RECURSOS RELATIVOS À LICITAÇÃO:

- 16.1.** Impugnação ao edital: Apenas serão até o 2º dia útil que anteceder a data prevista para a abertura dos envelopes de habilitação e propostas. Findo este prazo, sem protestos, entende-se que o seu conteúdo e exigências foram aceitas pelos participantes da licitação.
- 16.2.** Das decisões proferidos pela **CPL** caberá o recurso para Autoridade que a designou, no prazo de 02 dias úteis contados da ciência da decisão recorrida, que deverá ser formulada em petição assinada pelo representante legal da licitante ou procurador devidamente habilitado.
- 16.3.** Os recursos serão interpostos por escrito, perante a CPL, registrando-se a data de sua entrega mediante protocolo, devendo ser entregue, obrigatoriamente, no Setor de Licitações, sito, na Praça Araújo Pinho nº. 14, Centro.
- 16.4.** Os Recursos preclusos ou interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 16.5.** É facultado a qualquer licitante formular impugnação ou protesto por escrito, relativamente a outro licitante, no transcurso da licitação, para que conste da ata dos trabalhos.
- 16.6.** Da decisão de última instância, caberá ainda o pedido de reconsideração, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis da sua ciência.
- 16.7.** Na contagem dos prazos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.
- 16.8.** Dos atos relativos a esta licitação cabem os recursos previstos em lei, tendo efeito suspensivo os relativos aos atos de habilitação, classificação e de adjudicação.

17. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO:

- 17.1.** A revogação da licitação somente poderá se dar por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado.



17.2. O desfazimento do processo licitatório (revogação ou anulação) só pode se dar mediante o contraditório e a ampla defesa.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1. Os encargos de natureza tributária, social e para fiscal são de exclusiva responsabilidade da contratada.

18.2. Será obrigatória a presença do licitante ou de seu representante legal, por si ou procurador legalmente construído para este fim específico, em todas as sessões desta licitação.

18.3. No ato de assinatura do contrato deverá a empresa vencedora apresentar o Alvará da Vigilância Sanitária.

18.4. As informações e esclarecimentos necessários serão prestadas pelo Setor de Licitações, no horário das 08:00 às 13:00horas, através do e-mail: pmcm.licitacao@hotmail.com e telefone (75) 3248-2489.

18.5. Integra o presente edital para todos os efeitos de direito apenas os seguintes anexos:

- a) Anexo I - Especificações técnicas do objeto licitado e proposta de preços;
- b) Anexo II - Modelo da Carta-Proposta
- c) Anexo III – Minuta do Contrato

18.6. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitações, que se valerá dos dispositivos legais inerentes à licitação e os seus princípios e especialmente da Lei 8.666/93.

Coração de Maria, 21 de Março de 2019.

Sandro Murici de Oliveira
Presidente CPL



ANEXO I PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO: Contratação de empresa especializada na aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques e Residência Terapêutica, em Coração de Maria, Bahia.

ÍTE M	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUAN T	QTD (KG)	VALO R UNT.	VALO R TOTA L (R\$)
1	Açúcar Cristal: Cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	1500	1500 Kg		
2	Amido de Milho: Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	CX	860	860und. 500g		
3	Milho de Pipoca. Tipo 1; embalagem transparente 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	kg	220	220und. De 500g		
4	Adoçante, tipo sacarina 100ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante ,	Kg	32	32 und.de 100 ml		



	prazo de validade.					
5	Fermento Químico- tipo pó embalagem de 100 g .	Kg	32	32und		
6	Gelatina em Pó, diversos sabores embalagem com 35 g.	Kg	100	100und. 35 g		
7	Macarrão Parafuso com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas ,limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500g	PCT	320	320 und 500g		
8	Massa de Lasanha, com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500g	PCT	34	34und. 500g		
9	Milho para canjica, De cor branca, produto dos grãos de milho provenientes da espécie ZeaMays,L, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitos e larvas ,200g	PCT	50	50und. 200g		



10	Leite em Pó Integral:Em pó, integral.Embalagem com 200g. O produto deve estar seco e solto na embalagem, apresentar teor de proteína mínima de 26%. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo), nem ser do tipo MODIFICADO. Estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 4/9/1997 no Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura.	PCT	16	16 fardo com 50 und. 200g		
11	Margarina cremosa, Embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas	POTE	150	150und. 500g		



	e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.					
	Manteiga. Primeira qualidade com sal. Embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.	POTE	100	100 undUND. 500g		
13	Óleo de Soja 900ml. Comestível, vegetal de soja. Puro. Refinado. Rico em vitamina E. Embalagens com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS, 900ml.	Garrafa	80	80und. 900 ml		
14	Arroz branco Tipo 1: Isento de mofos e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	Kg	1500	1500 kg		
15	Biscoito Doce Tipo Maria: Sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico	PCT	55	55 CX com 20 und 400g		



	transparente e resistente, fechado a vácuo, Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.					
16	Arroz Integral Tipo 1: Isento de mofos e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	Kg	20	20Kg		
17	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker: sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	32	32cx com 20und400g		
18	Feijão. Cariquinha, tipo 1: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	500	500kg		



19	Macarrão Espaguete: De 1ª qualidade, embalagem de 500g. Não apresentar umidade nem furo na parte externa, assim como impureza ou microorganismo no seu interior. Lacre a vácuo. Reembalado em saco transparente para condicionamento de 10kg. Apresentar prazo de validade mínimo de 06 meses.	PCT	50	50und 500g		
20	Massa para Sopa 400g: A base de farinha de trigo, com ovos. Embalagem com 400 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PCT	200	200		
21	Feijão preto: Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	20	20kg		
22	Biscoito doce tipo maisena: sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 400g, envolto em plástico transparente e resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	50	50cx 20und 400g		



23	Biscoito Recheado : sem umidade, seco e crocante. Embalagem: 130g, envolto em plástico resistente, fechado a vácuo. Conter sua composição química e não apresentar furo no invólucro. Reembalado em caixa de papelão, apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT	20	20cx com 24 und. 130g		
24	Mingau Pré Cozido Diversos Sabores: Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega , 230g	Und	12	12und com 230g		
25	Refresco em pó diversos Sabores: Embalagem 30g açúcar, , sais minerais, vitamina a, b, c e ferro, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá	cx	23	23cx com 15 und.30g		



	constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
26	Massa de bolo diversos Sabores: Embalagem 450g, açúcar, farinha de trigo, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra,resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Und	120	120undcom 450g		
27	Aveia em flocos finos, embalagem com 200g acondicionada em embalagem íntegra,resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar	Und	60	60 und com 200g		



	validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
28	Farinha de aveia, embalagem com 200g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Und	60	60 und. Com200g		
29	Milho para canjica , cor amarelo, embalagem com 500g acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Und	50	50und com 200g		



30	Pão Tipo Hot-Dog: Pão de Cachorro Quente com peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Cada embalagem deverá conter de 10 unidades, de acordo com NTA 47 do Decreto Estadual 12.486 de 20.10.78 e Resolução-RDC nº12 de 02/01/2001 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA	Pct	12	12und		
31	Carne Bovina: Carne, bovina, de primeira, COM OSSO CONGELADA. Embalagem transparente ou saco plástico transparente com 1kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA Nº304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA Nº 105 de 19/05/99.	Kg	250	250 Kg		



32	Carne Bovina: Carne, bovina, de primeira, SEM OSSO CONGELADA. Embalagem transparente ou saco plástico transparente com 1kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.	Kg	400	400Kg		
33	Polpa de fruta: diversos sabores embalagem com 100g.	Und	150	150und 100g		
34	Iogurte:diversos sabores embalagem com 1litro.	Lts	96	96 und. 1lts		
35	Achocolatado em pó - em pó instantâneo vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas são e limpas isento de matérias terrosas e parasitas. Aspecto: pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contem glúten - embalagem de 400 gramas.	Und	72	72 und.de 400g		
36	Queijo Tipo Mussarela, origem leite de vaca,embalagem de 1 kg com identificação, data de fabricação, validade e número de lote	Kg	48	48 kg		



37	Charque: CARNE, bovina, charqueada, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N° 105 de 19/05/99.	Kg	120	120kg		
38	Café: Torrado e moído. Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.	PCT	560	560pccom 250g		
39	Ovos: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de	Placa	56	56placas com 30und		



	inspeção de Produtos de Origem Animal RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA					
40	Polpa de Tomate 340g: Polpa de tomate concentrada. Pasta homogênea. Sabor característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos, cor vermelho intenso. Odor característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos, identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas, além de código de barras com a numeração sequencial de lote/série.	Cx	4	04 cx com 12 und. 340g		
41	Coxa e sobre coxa: Congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos	Kg	45	45kg		



	que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.					
42	Peito de Frango sem osso: Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	45	45kg		
43	Peito de Frango com osso: congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou	Kg	45	45kg		



	federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.					
44	Proteína texturizada de Soja: Granulada. Seca. Embalada em pacotes de 400g. Apresentar fardo com 20 unidades. Validade de 6 a 12 meses.	pct	20	20und com 400g		
45	Salsicha de Hot Dog:bovino/suíno tipo hotdog com no Maximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 10%, com no mínimo 120 dias de validade.	Kg	30	30kg		
46	Lingüicatipotoscano:aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%,	kg	25	25kg		
47	Lingüiça Calabresa: aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada,	kg	48	48kg		



	cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%,					
48	Caldo em Tablete de carne: 57g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.	Cx	7	07 cx 10 und. 57g		
49	Caldo em Tablete de frango: 57g com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .	Cx	7	7 cx 10 und. 57g		
50	Fígado de bovino, congelado. Embalagem de 1kg congelado. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	kg	72	72kg		
51	Leite de Coco: 500ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.	Cx	25	25cx com 12 und 500ml		
52	Leite Condensado: 200g com dados de	Und	54	54und.200g		



	identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .					
53	Farinha de Trigo:com fermento embalagem 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade .	Und	30	30 und 1 kg		
54	Farinha de Trigo :sem fermento embalagem 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante , prazo de validade.	Und	30	30 und 1 kg		
55	Sal Refinado Iodado: sem umidade. Embalado em saco plástico transparente. Apresentando data de fabricação e validade,1kg.	Kg	90	90kg		
56	Vinagre 500 ml: Vinagre de álcool. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS,	Garrafa	90	90und 500ml		
57	Alho: gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	Kg	20	20kg		
58	Abóbora. <i>in natura</i> , procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de	Kg	84	84kg		



	origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.					
59	Banana Prata: pencas. O produto deve ser fresco, íntegro e firme. Livre de bolhas, manchas e machucados. O produto deve apresentar boa aparência.	Kg	80	80kg		
60	Melão , uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.	kg	120	120kg		
61	Repolho aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.	kg	30	30kg		
62	Manga aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.	kg	80	80 kg		
63	Batata-inglesa: 1ª qualidade, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação adequado á	Kg	120	120kg		



	manipulação, transporte e consumo. Isentas de sujidades e larvas.					
64	Cebola roxa: aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC.	Kg	80	80kg		
65	Cenoura: sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.	Kg	80	80kg		
66	Coentro: de primeira qualidade em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Molho	80	80und.		
67	Chuchu: de primeira. Tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte de acordo com a Resolução 12/78 da	Kg	80	80kg		



	CNNPA,					
68	Goiaba: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	Kg	80	80kg		
69	Maçã: vermelha nacional, tamanho médio, de primeira, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	80	80kg		
70	Maracujá. Casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado em sacos de 8 Kg	Kg	80	80kg		
71	Melancia: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução	Kg	120	120kg		



	12/78 da CNNPA.					
72	Pimentão: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.	Kg	75	75kg		
73	Tomate: aspecto firme, consistente, casca íntegra, sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 1kg.	Kg	88	88kg		
Total						63.968,96

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 dias, conforme Lei nº 8.666/93.

PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO: 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Conforme Edital.

Obs.: O Valor estimado pela Administração para o período de 12 (doze) meses é de R\$ 63.968,96 (sessenta e três mil, novecentos e sessenta e oito reais e noventa e seis centavos)



OBSERVAÇÕES GERAIS: O recebimento definitivo do objeto estará condicionado à aprovação através da emissão de laudo técnico emitido pela Secretaria Municipal de Saúde, atestando suas especificações e, ainda, aos seguintes requisitos:

- 1.1- Os produtos licitados deverão ser entregues conforme tabela definida pela Secretaria Municipal de Saúde de acordo com os pedidos solicitados pela nutricionista.
- 1.2- Certificado de Inspeção Sanitária, dentro do prazo de validade, concedido pelos órgãos de vigilância do seu estado ou município de origem.
- 1.3- O número do registro no órgão competente, expresso no rótulo do produto, excetuando os casos de produto isentos de registro por lei.
- 1.4- Todos os produtos de origem animal deverão apresentar cópia do Certificado ou Declaração do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Estadual – SIE.
- 1.5- Certificado de classificação do produto, quando for o caso, expedido por órgão oficial competente da Agricultura ou credenciado.
- 1.6- Aditivos (corantes, conservantes, aromatizantes, edulcorantes e espessantes) permitidos pela Divisão Nacional de Fiscalização e Vigilância Sanitária do Alimento devem conter na embalagem.



ANEXO II

MODELO DA CARTA PROPOSTA

Coração de Maria, _____ de _____ de 2019.

À Comissão Permanente de Licitação

LICITAÇÃO CONVITE Nº. 005/2019.

Atendendo ao aviso do edital pertinente à licitação acima em epígrafe, apresentamos a nossa proposta para a prestação do objeto da licitação referenciada.

O nosso preço total foi elaborado de acordo com os valores unitários indicado na proposta anexa, que faz parte integrante da presente carta, como se aqui literalmente transcrita estivesse.

Manteremos válida esta proposta pelo prazo de **60 (sessenta) dias**, estando cientes de que este prazo poderá, a critério da Administração Municipal, ser prorrogado.

O prazo para execução do objeto é de **12 (doze) meses**, a partir da assinatura do contrato.

Declaramos expressamente que:

a) Concordamos integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da licitação expressas no aviso do edital e seus anexos;

b) Temos pleno conhecimento das condições de pagamento e prestação do objeto, bem assim do local em que deverão os mesmos ser entregues;

c) Na prestação do objeto, comprometemo-nos a respeitar.

Rigorosamente e criteriosamente, todas as disposições contidas no edital, especialmente as constantes do Anexo I.

Atenciosamente,

Assinatura do representante legal

Nome:

Cargo:

Fone:

Telex:

Fax:

OBS: A carta-proposta deve ser apresentada, obrigatoriamente, em papel timbrado da empresa.



ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE CORAÇÃO DE MARIA**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob n.º. 13.883.996/0001-72, com sede na Praça Araújo Pinho, n.º. 14, Centro – Coração de Maria - Bahia, através do seu Prefeito Municipal Sr. Edimário Paim de Cerqueira, portador do CPF sob n.º. 387.255.685-15 e RG sob n.º. 24952810, doravante designado **CONTRATANTE** e, do outro lado, _____ inscrita no **CNPJ/MF** sob n.º. _____, através do seu representante legal, sediado a Rua _____ n.º. _____, cidade: _____, denominado **CONTRATADO**, observada a licitação na modalidade **Convite n.º. 005/2019**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato:

Contratação de empresa especializada na aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAPS I Antônio Ferreira Marques e Residência Terapêutica, em Coração de Maria, Bahia.

CLÁUSULA SEGUNDA - PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1 - A **CONTRATADA** se obriga a executar o objeto licitado, constantes na cláusula primeira no prazo de até 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato.

2.2 Os prazos de execução, conclusão e entrega admitem prorrogação da Administração, mantidos todos os direitos, obrigações e responsabilidades, observadas as disposições da Lei 8666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO

3.1 - O valor a ser pago a Contratada é de: R\$ _____ (). O pagamento será efetuado de acordo com as ordens de fornecimento expedidas pela secretaria solicitante.

3.2-A Prefeitura poderá deduzir nas faturas:



Os valores das multas porventura aplicadas pela fiscalização;

- a) O valor dos prejuízos causados pela contratada, em decorrência da execução do objeto.

CLÁUSULA QUARTA - RECURSOS FINANCEIROS

4.1 - As despesas decorrentes da presente aquisição serão por conta da Dotação Orçamentária:

- Dotação Orçamentária - Unidade 02.05.01 – Secretaria de Saúde
- Projeto Atividade: 2.033 – Manutenção das Ações de Média e Alta Complexidade Hospitalar e Ambulatorial
- Elemento De Despesa – 3.3.90.30.00 – Material De Consumo
- Fonte De Recursos – 02, 14

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 - Observar fielmente as cláusulas e condições estipuladas por força deste instrumento;

5.2 - Proceder ao pagamento devido, no prazo e condições estabelecidos, respeitadas, inclusive as normas pertinentes a reajustamentos e atualizações monetárias, estas nas hipóteses de eventuais atrasos no adimplemento das obrigações;

5.3 - Certificar, tempestivamente, se o objeto deste contrato a ser executado obedecem às condições estipuladas neste instrumento contratual;

5.4 - Oferecer a Contratada todas as informações e condições indispensáveis ao pleno e desembaraço cumprimento da prestação a ela contratualmente imposta.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 - Observar fielmente as cláusulas e condições estipuladas por força deste instrumento.

6.2 - Responder pelos danos causados diretamente a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

6.3 - Durante a vigência deste contrato, a Contratada garante o perfeito andamento do objeto ora contratado e se compromete a eliminar eventuais erros, sem ônus para a Contratante.

6.4. Entregar os pedidos de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, através das Ordens de Fornecimento.

6.5. Os pedidos deverão ser entregues com o prazo máximo de até 72 horas após o recebimento da Ordem de Fornecimento.

CLÁUSULA SÉTIMA DAS PENALIDADES:

- 7.1. Em caso de inexecução e/ou atraso no fornecimento do objeto contratado, a critério da Administração, estará sujeito o licitante, sem prejuízo das responsabilidades civil e/ou criminal aplicáveis, às seguintes penalidades:



- a) Advertência verbal;
 - b) Advertência por escrito;
 - c) Multa em valor correspondente a 0,3% do valor total do objeto licitado, por dia de atraso, contado em dias corridos, ou seja, incluindo-se na contagem os dias úteis e os dias não úteis;
 - d) Suspensão temporária de participar das licitações promovidas pela Administração, por prazo não superior a 24 (vinte e quatro) meses;
 - e) Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Municipal, enquanto durarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 7.2. Por infração de qualquer outra condição, será aplicada multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do objeto, podendo, neste caso, ser rescindido o ajuste administrativo, ficando a Administração isenta do reembolso de despesas ou pagamento de indenizações de prejuízos, que porventura venha o infrator a sofrer.
- 7.3. A multa por atraso na entrega do objeto será aplicada automaticamente e cobrada por ocasião do pagamento da respectiva fatura.
- 7.4. Faculta-se o licitante o direito de defesa, observados os prazos fixados na Lei 8.666/93.
- 7.5. Aos casos omissos será aplicada a Lei nº. 8.666/93, no que couber.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

8.1 - O descumprimento das condições ora ajustadas, que impliquem inexecução total ou parcial deste instrumento, ensejar-lhe-á, conforme o caso, rescisão administrativa, amigável ou judicial, observadas as situações típicas, as condutas, as cautelas, as consequências e os direitos assegurados a Administração, conforme a legislação aplicável.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE

9.1 - No caso de reajustamento, serão sempre observadas as instruções governamentais pertinentes e aplicáveis.

9.2 - Os preços acertados são fixos e irremovíveis pelo período de um ano, contado a partir da data de assinatura do contrato, não sendo reajustados automaticamente e devendo utilizar como base no índice geral de preços menos oneroso para a Administração Pública na data do aniversário do reajuste.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso a assinatura do contrato ocorra após o prazo de validade da proposta (sessenta dias), o termo inicial do período de reajuste será o último dia desse prazo.

9.3 - A eventual autorização do reajuste de preço será concedida após a análise técnica e jurídica do **CONTRATANTE**, porém, tal reajuste, somente contemplará a partir da data do **protocolo do pedido do CONTRATANTE**.



9.4 - Enquanto eventuais solicitações de reajuste de preços estiverem sendo analisadas, a **CONTRATADA** não poderá suspender os serviços, obras ou fornecimentos, devendo os pagamentos serem realizados ao preço vigente.

9.5 - A **CONTRATANTE** deverá, quando autorizado o reajuste do preço, lavrar Termo Aditivo com os preços reajustados e emitir Nota de Empenho complementar, inclusive para cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, em relação aos serviços, obras ou fornecimentos realizados após o **protocolo do pedido de reajuste**.

9.6 Os quantitativos específicos poderão sofrer alterações, acrescendo ou suprimindo, sendo que estas alterações serão objeto de acordo entre as partes, conforme o caso, tendo em consequência, acréscimo ou supressão de valores, de acordo com lei 8.666/93, art. 65, § 1º.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

10.0 – O recebimento do objeto licitado e afinal contratado será procedido com observância e disposição do artigo 73, inciso I da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 – Os tributos que sejam devidos em decorrência direta ou indireta da execução deste contrato, serão da exclusiva responsabilidade da Contratada.

10.2 – Aos casos omissos será aplicada a Lei nº 8.666/93, no que couber.

10.3 – Poderá o contrato ser prorrogado, observado, para tanto, a legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FORUM

11.1 - É eleito o fórum da Comarca de Coração de Maria, para conhecer e decidir quanto aos litígios que possam decorrer da execução deste contrato.

E, por estarem as partes justas e acordes, firmam este instrumento em 03 (três) vias, para um só efeito legal, juntamente com duas testemunhas adiante nomeadas, maiores, idôneas e capazes, sendo uma via para a Contratada, uma para a Contratante e uma para o Registro Legal.

Coração de Maria, _____ de _____ de 2019.

MUNICÍPIO DE CORAÇÃO DE MARIA
CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas:

CPF:

CPF: