



**PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA  
SECRETARIA GERAL  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS  
COORDENAÇÃO-GERAL DE LICITAÇÃO E CONTRATO**

**EDITAL**

**PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 106/2013**

**PROCESSO Nº 00088.001671/2013-06**

A União, por intermédio da Presidência da República, mediante o(a) pregoeiro (a) designado(a) pela Portaria nº 237, de 26 de novembro de 2013 da Diretoria de Recursos Logísticos da Secretaria de Administração da Secretaria Geral da Presidência da República, publicada na Seção 2 do Diário Oficial da União de 27 de novembro de 2013, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão, na forma eletrônica**, conforme descrito neste edital e anexos, de conformidade com a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e os Decretos nºs. 5.450, de 31 de maio de 2005, 6.204, de 5 de setembro de 2007 e 7.203, de 4 de junho de 2010, a IN 02 SLTI/MP, de 11 de outubro de 2010, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e suas alterações, bem como pelas normas e condições estabelecidas neste edital.

**1. OBJETO**

**1.1** A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na fabricação de produtos de panificação, para fornecimento, sob demanda, conforme especificações, quantitativos e condições constantes do **Termo de Referência – Anexo I** deste edital.

**2. ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME**

**2.1** A sessão pública do pregão, na forma eletrônica, terá início com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances, no endereço eletrônico, dia e horário abaixo discriminados:

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

**DATA:** 30 de janeiro de 2014.

**HORÁRIO:** 09h30 (horário de Brasília/DF).

**UASG:** 110001.

**2.2** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro (a) em contrário.

### 3. PARTICIPAÇÃO

**3.1** Poderão participar deste Pregão, na forma eletrônica, os interessados que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico e com o registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**3.2** Não poderão participar deste pregão, na forma eletrônica, empresas:

**3.2.1** em processo de recuperação judicial ou falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

**3.2.2** que estejam suspensas de participar de licitação e impedidas de contratar com a Presidência da República, durante o prazo da sanção aplicada;

**3.2.3** declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

**3.2.4** impedidas de licitar e contratar com a União, durante o prazo de sanção aplicada;

**3.2.5** que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição; e

**3.2.6** estrangeiras que não funcionem no País.

### 4. CREDENCIAMENTO

**4.1** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**4.2** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão, na forma eletrônica.

**4.3** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Gabinete de Segurança Institucional da Presidência da República, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

### 5. ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

**5.2** Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.3** A participação no pregão eletrônico ocorrerá mediante utilização da chave de identificação e de senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preço no valor total do(s) item(ns).

**5.4** Após a divulgação do edital, no endereço eletrônico, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição detalhada e o preço ofertado até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, **às 09h30 do dia 30 de janeiro de 2014**, horário de Brasília, exclusivamente por meio

do sistema eletrônico – **www.comprasnet.gov.br** - quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**5.5** No momento da elaboração e envio da proposta o licitante deverá encaminhar por meio do sistema eletrônico as seguintes declarações:

**5.5.1** no caso de Microempresa (**ME**), Empresa de Pequeno Porte (**EPP**), que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, declarando que a Empresa/Cooperativa está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar;

**5.5.2** de que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

**5.5.3** de que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**5.5.4** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal; e

**5.5.5** de Elaboração Independente de Proposta, conforme a Instrução Normativa Nº 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.

**5.6** As declarações mencionadas nos subitens anteriores **serão visualizadas pelo pregoeiro (a) na fase de habilitação**, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, **não havendo necessidade de envio por meio de fax ou outra forma**.

**5.7** Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**5.8** Ao cadastrar sua proposta no sítio do Sistema Comprasnet o licitante deverá fazer a descrição detalhada do objeto. Para o detalhamento deverá ser utilizado o campo “**Descrição detalhada do objeto ofertado**”.

**5.9** A proposta de preço do licitante classificado em primeiro lugar, contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado deverá ser formulada com base na **Planilha de Composição de Preços – Anexo II (Proposta Comercial)** deste edital, e enviada, preferencialmente, por meio do sistema COMPRASNET – opção “**Enviar anexo/planilha atualizada**”, ou por meio do Fax (61) 3411-4305/3411-3425 ou, ainda, pelo e-mail [cpl@planalto.gov.br](mailto:cpl@planalto.gov.br), no prazo de **até 2 (duas) horas, após a convocação do(a) pregoeiro(a)**, em conformidade com o melhor lance ofertado ou valor negociado; e em **2 (dois) dias úteis** encaminhar à Presidência da República os originais dos documentos remetidos via fax ou e-mail. A proposta deverá conter:

**5.9.1** Especificação clara e completa do produto oferecido, observadas as mesmas especificações constantes do **Termo de Referência - Anexo I** do edital, sem conter alternativas de preços, marca, ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**5.9.2** Preços unitário e total do(s) itens(s) descritos na Planilha de Composição de Preços constantes do Anexo II (Proposta Comercial), deste edital, expressos em R\$ (Reais), com **aproximação de até duas casas decimais**.

**5.9.3** Prazo de entrega dos materiais de **até 24 (vinte e quatro) horas**, após o recebimento da solicitação.

**5.9.4** Prazo de validade da proposta de **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

**5.9.5** Declaração expressa de estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

**5.9.6** Razão social, o CNPJ, a referência ao número do edital do pregão, na forma eletrônica, dia e hora de abertura, o endereço completo, bem como o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber seus créditos.

**5.9.7** Meios de comunicação disponíveis para contato, como, por exemplo, telefone, fax, e-mail.

**5.9.8** Qualificação do preposto autorizado a firmar o contrato, ou seja: nome completo, endereço, CPF, carteira de identidade, estado civil, nacionalidade e profissão, informando, ainda, qual o instrumento que outorga poderes para firmar contrato (**Contrato Social ou Procuração**).

**5.10** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

**5.11** A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

**5.12** O preço proposto deverá ser fixo e irrevogável, sendo desclassificada a proposta que contiver condições de reajuste.

**5.13** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente edital e seus anexos, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

**5.14** O preço proposto será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração do mesmo, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro.

**5.15** A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito cumprimento do objeto deste certame será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

## **6. RECEPÇÃO E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**6.1** A partir das **09h30** do dia **30 de janeiro de 2014** data e horário previstos no **subitem 2.1** deste edital e, em conformidade com o **subitem 5.4**, terá início a sessão pública do **Pregão, na forma eletrônica, nº 106/2013**, com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances.

## **7. FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**7.1** Iniciada a fase 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.

**7.2** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

**7.3** Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance registrado pelo próprio licitante, podendo este ser superior ao menor preço registrado no sistema.

**7.4** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.5** 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.

**7.6** No caso de desconexão do pregoeiro (a), no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

**7.6.1** Quando a desconexão do pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 minutos**, a sessão do pregão, na forma eletrônica, será suspensa e reiniciará somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

**7.7** No caso de desconexão, cada licitante deverá de imediato, sob sua inteira responsabilidade, providenciar sua conexão ao sistema.

**7.8** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro (a).

**7.9** O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de **um segundo a 30 (trinta) minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**7.10.** Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro (a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta.

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

**7.11.** O pregoeiro (a) anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão do Pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

## **8. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**8.1** Na análise da proposta de preços será verificado o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

**8.2** Analisada a aceitabilidade do preço obtido, o(a) pregoeiro(a) divulgará o resultado do julgamento das propostas de preços.

**8.3** O julgamento das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM** e levará em consideração para a aceitabilidade da proposta o preço de referência constante do **item 3 do Termo de Referência – Anexo I** deste edital.

**8.4** No caso de nenhum licitante ofertar lance, e houver **equivalência de valores das propostas**, será realizado sorteio na forma do art. 45, § 2º da Lei nº 8.666/93, para o qual todos os licitantes serão convocados, via chat, no sistema Comprasnet.

**8.5** Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

**8.5.1** Ocorrendo a situação referida no **subitem anterior**, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor valor.

## 9. AMOSTRAS

**9.1** Encerrada a fase de lances, serão solicitadas à empresa licitante de melhor proposta, sob pena de desclassificação, amostras dos produtos ofertados, a serem entregues no prazo máximo e improrrogável de até **5 (cinco) dias**, a contar da convocação em data e hora certa, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, que será realizada em sessão previamente designada.

**9.2** Haverá a convocação de data e hora certa para os licitantes interessados apresentarem as amostras devidamente identificadas com o nome e o CNPJ da empresa.

**9.3** A apresentação das amostras será realizada no Depósito de Gêneros Alimentícios da COSUB – Almoxarifado Central da Presidência da República, Avenida N2 - Brasília-DF.

**9.4** Cada amostra é composta por 1 (uma) unidade de cada tipo produto previsto no Termo de Referência – anexo I deste edital, para que a Coordenação de Avaliação (COSUB) possa fazer a análise de cada item avaliado.

**9.5** Caso a amostra da empresa de melhor proposta não seja apresentada nas condições estabelecidas no Termo de Referência – anexo I do edital, esta será notificada e, posteriormente, será convocada para apresentação de amostras, em data e hora certa, a empresa autora da segunda melhor proposta, e assim sucessivamente.

**9.6** Vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações nos produtos apresentados para fins de adequá-los às especificações constantes do Termo de Referência – anexo I do edital.

**9.7** Sendo recebidas as amostras em conformidade com o que preconiza o item 9.1, estas passarão, logo após o recebimento, a ser avaliadas pela Coordenação de Subsistência, conforme mencionado no item 9.10.

**9.8** A análise das amostras consiste em avaliar as condições mínimas de apresentação do produto, prazo de validade e demais requisitos previstos na legislação vigente para a industrialização e embalagem do produto, caso existente.

**9.9** Também serão verificadas as demais exigências inerentes à descrição de cada produto constante no Termo de Referência – anexo I do edital.

**9.10** Após a análise dos produtos, realizada por no mínimo dois membros da Coordenação de Subsistência (COSUB/COAGE/DILOG/AS/PR) da Presidência da República, será confeccionado um relatório técnico especificando as razões de sua decisão quanto à aprovação ou não das amostras apresentadas.

## 10. HABILITAÇÃO

**10.1** Após o encerramento da fase de lances e aceitação da proposta, o(a) pregoeiro(a) procederá à verificação da habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

**10.2** A habilitação do licitante será verificada por meio de consulta *on-line* no SICAF, nos documentos abrangidos pela **Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal Federal ((Receita Federal do Brasil (certidão conjunta - FGTS e INSS) e Certidão Negativa de Débito Trabalhista)); Regularidade Fiscal Estadual/Municipal (Receita Estadual/Distrital e Receita Municipal); e Qualificação econômico-Financeira (Índices Calculados: SG, LG e LC)**, podendo ser consultados nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova.

**10.2.1** O licitante que não atender às exigências de habilitação no SICAF deverá apresentar documentos que supram tais exigências.

**10.3.** Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações cadastradas pelo licitante no sistema Comprasnet, conforme subitem 5.5 do edital.

**10.4.** Encerrada a fase de lances, o licitante primeiro classificado deverá encaminhar à Presidência da República a documentação complementar exigida para habilitação que não esteja contemplada no SICAF e no sistema COMPRASNET, juntamente com a Proposta tratada no **subitem 5.9** deste edital, no **prazo de até 02 (duas) horas**, contado a partir da convocação do(a) pregoeiro (a), preferencialmente, por meio do Sistema opção “**enviar anexo**”, pelo fax (**61**) **3411-4305/3411-3425** ou, ainda, pelo e-mail [cpl@planalto.gov.br](mailto:cpl@planalto.gov.br), conforme discriminado:

**10.4.1** Comprovação do Patrimônio Líquido para efeito de comprovação da boa situação financeira, quando o licitante apresentar em seu balanço, resultado igual ou **menor que 1 (um)** em quaisquer dos índices abaixo explicitados:

**10.4.1.1 Índice de Liquidez Geral (LG), onde:**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

**10.4.1.2 Índice de Solvência Geral (SG), onde:**

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

**10.4.1.3 Índice de Liquidez Corrente ( LC), onde:**

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**10.5** O licitante que apresentar em seu Balanço resultado igual ou menor que 1 (um), em quaisquer dos índices referidos nos subitens **10.4.1.1**, **10.4.1.2** e **10.4.1.3** deste edital, fica obrigado a comprovar, na data de apresentação da documentação a que se refere o **subitem 10.4.2** deste edital, Patrimônio Líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor da contratação.

**10.6** Todos os documentos deverão estar em nome do licitante. Se o licitante for matriz, os documentos deverão estar com o número do CNPJ da matriz, se for filial, os documentos deverão estar com o número do CNPJ da filial, salvo aqueles que, por sua natureza, comprovadamente, são emitidos em nome da matriz.

**10.7** A documentação não abrangida pelo SICAF deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

**10.7.1** em original;

**10.7.2** por qualquer processo de cópia, exceto por fac-símile, autenticada por Servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente; ou

**10.7.3** publicação em órgão da Imprensa Oficial.

**10.8** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, **mesmo que apresente alguma restrição**.

**10.8.1** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **até 2 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração para tal regularização.

**10.8.2** A não regularização da documentação, no prazo previsto no **subitem anterior**, implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**10.9** A empresa habilitada deverá, no prazo de até **2 (dois) dias úteis**, contado a partir da data de encerramento da sessão pública encaminhar original ou cópia autenticada dos documentos remetidos via fax, para a Presidência da República, Palácio do Planalto, Anexo III, Ala “A”, Sala 205, em Brasília-DF, CEP 70150-900, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA  
SECRETARIA GERAL  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS  
COORDENAÇÃO-GERAL DE LICITAÇÃO E CONTRATO  
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO  
**PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 106/2013**

**10.10** No julgamento da habilitação, o(a) pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

**10.11** Em caso de inabilitação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

**10.12** Será declarado vencedor o licitante que apresentar o **MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM** e que cumpra todos os requisitos de habilitação.

## 11. ESCLARECIMENTOS

**11.1** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, **até três dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

**11.2** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus Anexos, deverão ser enviados ao pregoeiro **até as 17h do 24 de janeiro de 2014**, em horário comercial, exclusivamente por meio eletrônico via Internet, no endereço eletrônico [cpl@planalto.gov.br](mailto:cpl@planalto.gov.br).

**11.3** Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimentos enviados fora do prazo estabelecido no **subitem 11.2**.

## 12. IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

**12.1** Até **2 (dois) dias úteis** antes da data marcada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão.

**12.1.1** A impugnação ao presente edital deverá ser apresentada **até às 17h do dia 27 de janeiro de 2014**, no endereço eletrônico [cpl@planalto.gov.br](mailto:cpl@planalto.gov.br), ou via fax (61) **3411-3425** e **3411-4305** ou protocolada na Coordenação de Licitação, situada no Anexo III do Palácio do Planalto, Ala “A”, Sala 205, de segunda a sexta-feira, de 9h às 12h e de 14h às 17h.



**12.1.2** Caberá ao(à) pregoeiro(a) decidir sobre a impugnação no prazo de **24 horas**.

**12.1.3** Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formação das propostas.

### **13. RECURSOS**

**13.1** Existindo a intenção de interpor recurso, o licitante deverá manifestá-la ao pregoeiro (a) por meio eletrônico – Sistema COMPRASNET - em campo próprio, explicitando sucintamente suas razões, imediatamente após a divulgação do vencedor do certame de que trata este edital.

**13.2** Admitida a intenção de recurso, será concedido ao licitante que a manifestar o prazo de **3 (três) dias** para apresentação das razões de recurso, por meio eletrônico – Sistema COMPRASNET.

**13.2.1** não serão conhecidos os recursos interpostos fora do meio eletrônico – sistema Comprasnet.

**13.3** Os demais licitantes ficam, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**13.4** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro (a) autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**13.5** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13.6** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Coordenação de Licitação, Anexo III, Ala “A” do Palácio do Planalto, Sala 205, em Brasília – DF, nos dias úteis no horário de 9h às 12h e de 14h às 17h horas.

### **14. AUMENTO E SUPRESSÃO DE QUANTIDADE**

**14.1** No interesse da Presidência da República o objeto deste ato convocatório poderá ser suprimido ou aumentado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, facultada a supressão além desse limite, por acordo entre as partes, conforme disposto no artigo 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da lei nº 8.666/93.

### **15. VALOR ESTIMADO DA AQUISIÇÃO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**15.1** O valor das despesas com vistas à aquisição do material pretendido está estimado em **R\$ 92.925,00 (noventa e dois mil, novecentos e vinte e cinco reais)**.

**15.2** Os recursos necessários ao atendimento das despesas correrão à conta do **PTRES: 060138, ND: 339030**.

### **16. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**16.1** Caberá ao licitante vencedor:

**16.1.1.** Cumprir todas as exigências constantes do edital e seus anexos.

**16.1.2** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à Presidência da República ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

**16.1.3** Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Presidência da República.

**16.1.4** Prestar esclarecimentos à Presidência da República sobre eventuais atos ou fatos noticiados que o envolvam, independentemente de solicitação.

**16.1.5** Efetuar a entrega dos produtos de acordo com a necessidade e o interesse da Presidência da República, no prazo estabelecido no Termo de Referência – anexo I do edital.

**16.1.6** Arcar com os custos dos exames laboratoriais periódicos em amostras selecionadas pela Presidência da República.

**16.1.7** Entregar à Presidência da República, trimestralmente, laudo de análise técnica comprovando as boas condições de consumo do objeto fornecido, baseado nas normas técnicas vigentes

**16.1.8** Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

## **16.2 Caberá à Presidência da República:**

**16.2.1** Solicitar o fornecimento dos produtos constantes do objeto do Termo de Referência – anexo I do edital, mediante a expedição de “Solicitação de Entrega de Material”.

**16.2.2** Solicitar a troca dos produtos que não atendem às especificações do objeto deste edital.

**16.2.3** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo licitante vencedor com relação ao objeto deste edital.

**16.2.4** Comunicar à licitante vencedora qualquer irregularidade constatada no fornecimento dos produtos e solicitar sua imediata interrupção se for o caso.

**16.2.5** Proporcionar todas as facilidades necessárias à entrega dos produtos.

**16.2.6** Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados

## **17. LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**17.1** Os produtos serão solicitados pelo Gestor de Contrato, mediante a emissão do documento “Solicitação de Entrega de Material” para o fornecimento pela empresa contratada, conforme conveniência da administração.

**17.2** Os produtos serão entregues de acordo com as especificações do Termo de Referência – anexo I do edital, nas seguintes condições:

- a) Na Avenida N2 Norte, no Almojarifado Central, Fundos do Palácio do Planalto, em Brasília-DF.
- b) No prazo de no máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após o recebimento da Solicitação;
- c) Em horário de 08h às 12h e das 14h às 18h, telefones (61) 3411-2868.

**17.3** O licitante vencedor deverá indicar o número de seu fax e endereço eletrônico para o envio dos pedidos.

**17.4** Na hipótese de constatação de anomalias que comprometam a utilização adequada do produto, o mesmo será rejeitado, em todo ou em parte, conforme dispõe o Art. 76 da Lei nº 8.666/93, sem qualquer ônus para a Presidência da República, devendo o licitante vencedor

reapresentá-lo(s) no prazo máximo de 6 (seis) horas após o comunicado da Presidência da República.

**17.5** Caberá ao licitante vencedor arcar com as despesas de embalagem e frete do produto a ser substituído.

**17.6** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem própria para cada produto e não devem estar amassados ou com outra deformidade qualquer.

**17.7** As embalagens deverão conter as seguintes informações, seguindo os padrões determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

- I) peso líquido;
- II) identificação do produto e do estabelecimento de origem;
- III) data de industrialização;
- IV) data de validade do produto;
- VI) informação nutricional
- VII) lista de ingredientes
- VII) lote

## **18. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**18.1** O contrato objeto deste edital terá vigência a contar da data de sua assinatura **até 31 de dezembro de 2014**.

## **19. CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

**19.1** Findo o processo licitatório, o licitante vencedor e a Presidência da República celebrarão contrato, nos moldes da minuta de contrato constante do **Anexo III** deste edital.

**19.1.1** No ato da assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá apresentar :

**19.1.1.1** O documento que lhe outorga poderes para firmar o contrato (**contrato social e/ou procuração**).

**19.1.1.2** Licença de funcionamento e alvará expedidos pela autoridade sanitária competente.

**19.1.1.3** Declarações do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito às Normas contidas na Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**19.1.2** A Presidência da República realizará consulta online ao SICAF, ao Cadastro Informativo dos créditos não quitados – CADIN e a Certidão Negativa de Débito Trabalhista a fim de verificar a regularidade do licitante vencedor.

**19.2** Se o licitante vencedor, não comparecer dentro do prazo de **5 (cinco) dias**, após regularmente convocado, para receber a nota de empenho e assinar o contrato, ensejar-se-á a aplicação da multa prevista na **letra “a” do subitem 22.1** deste edital, bem como será aplicado o disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, independentemente das sanções previstas neste edital.

**19.2.1** O prazo de que trata o **subitem 19.2** poderá ser prorrogado, mediante solicitação do licitante vencedor, quando devidamente justificado.

**19.3** Até a assinatura do contrato, a proposta do licitante vencedor poderá ser desclassificada se a Presidência da República tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

**19.4** Ocorrendo a desclassificação da proposta do licitante vencedor por fatos referidos no **subitem anterior**, a Presidência da República poderá convocar os licitantes remanescentes observando o disposto no **subitem 19.2** deste edital.

**19.6.** O contrato a ser firmado em decorrência deste pregão, na forma eletrônica, poderá ser rescindido a qualquer tempo independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

**19.7.** Por descumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela participação no processo licitatório, poderão ser aplicadas ao licitante vencedor às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/02 e no contrato a ser firmado entre as partes.

**19.8.** A associação do licitante vencedor com outrem, bem como a fusão, cisão ou incorporação só serão admitidas quando apresentada documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências e não afetem a boa execução do contrato.

## 20. FISCALIZAÇÃO

**20.1.** A Presidência da República nomeará um gestor titular e um substituto para executar a fiscalização do contrato, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada ao licitante vencedor, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

**20.2.** As exigências e a atuação da fiscalização pela Presidência da República em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva do licitante vencedor no que concerne à execução do objeto contratado.

## 21. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**21.1.** Os pagamentos serão creditados em nome do licitante vencedor, mediante ordem bancária em conta corrente por ele indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste edital, após cada fornecimento, **no prazo de até 30 (trinta) dias**, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, mediante apresentação, aceitação e atesto do gestor do contrato nos documentos hábeis de cobrança.

**21.1.1.** Os pagamentos mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária serão realizados desde que o licitante vencedor efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

**21.1.2.** Para execução dos pagamentos de que trata os **subitens 21.1 e 21.1.1**, o licitante vencedor deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra legível em nome da Secretaria de Administração da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o nome do banco, o número de sua conta bancária e a respectiva agência.

**21.1.3.** Caso o licitante vencedor seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

**21.1.4.** A nota fiscal correspondente deverá ser entregue pelo licitante vencedor, diretamente ao gestor do contrato que somente atestará e liberará a referida nota fiscal para pagamento quando cumpridas todas as condições pactuadas.

**21.2.** Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida ao licitante vencedor e o pagamento ficará pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Presidência da República.

**21.3.** No caso de eventual atraso de pagamento, desde que a empresa não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

**Onde:**

**EM** = Encargos Moratórios;

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

**VP** = Valor da parcela a ser paga;

**I** = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

**TX** = Percentual da Taxa anual = 6%

**21.4.** A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na nota fiscal/fatura seguinte ao da ocorrência.

**21.5.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive nas notas fiscais/fatura, serão estes restituídos ao licitante vencedor, para as correções solicitadas, não respondendo a Presidência da República por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

**21.6.** O pagamento só será realizado após a comprovação de regularidade do licitante vencedor junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, por meio de consulta “online” feita pela Presidência da República, ou mediante apresentação dos documentos por ele abrangidos: **Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal Federal ((Receita Federal do Brasil (certidão conjunta - FGTS e INSS) e Certidão Negativa de Débito Trabalhista)); Regularidade Fiscal Estadual/Municipal (Receita Estadual/Distrital e Receita Municipal); e Qualificação econômico-Financeira (Índices Calculados: SG, LG e LC).**

**21.6.1** Constatada a situação de irregularidade perante o SICAF, a licitante será notificada, por escrito, para que no prazo de **30 (trinta) dias** regularize sua situação junto ao SICAF ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa, sob pena de rescisão contratual.

**21.6.2** O prazo estipulado poderá ser prorrogado a critério da Administração.

**21.7.** Qualquer alteração nos dados bancários deverá ser comunicada à Presidência da República, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade do licitante vencedor os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

**21.8.** O pagamento efetuado pela Presidência da República não isenta o licitante vencedor de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

## 22. SANÇÕES

**22.1.** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela contratante, resguardados os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, as seguintes sanções.

**a)** multa de **20% (vinte por cento)**, calculada sobre o valor total da contratação, devidamente atualizado, na hipótese de recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato no prazo de **5 (cinco) dias** após regularmente convocado;

**b)** multa de **0,014% (zero vírgula zero quatorze por cento)** por hora sobre a parcela que der causa, em caso de atraso na entrega do produto, limitado a incidência a 72 (setenta e duas) horas.

**c)** multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor da parcela que der causa, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea “b” ou de inexecução parcial da obrigação assumida.

**d)** multa de **20% (vinte por cento)** calculada sobre o valor da contratação, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

**e)** multa de **5% (cinco por cento)** calculada sobre o valor da contratação, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada neste edital.

**f)** advertência.

**22.2.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade de responsabilidade do licitante vencedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

**22.3.** A(s) multa(s) deverá (ao) ser recolhida(s) no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da(s) comunicação (os) enviada(s) pela Presidência da República.

**22.4.** O valor da multa poderá ser descontado da nota fiscal ou crédito existente na Presidência da República, em favor do licitante vencedor, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**22.5.** As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da autoridade competente, devidamente justificado.

**22.6.** O licitante que convocado no prazo de validade da sua proposta deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na entrega do material licitado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União e será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

**22.7.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

**22.8.** As sanções previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**22.9.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao licitante vencedor o contraditório e a ampla defesa.

## 23. DISPOSIÇÕES FINAIS

**23.1** A Presidência da República poderá rescindir de pleno direito o contrato que vier a ser assinado em decorrência desta licitação, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, desde que motivado o ato e assegurados ao licitante vencedor o contraditório e a ampla defesa quando:

- a) vier a ser atingido por protesto de título, execução fiscal ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômico-financeira;
- b) for envolvido em escândalo público e notório;
- c) quebrar o sigilo profissional;
- d) utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, informações não divulgadas ao público e as quais tenha acesso por força de suas atribuições e que contrariem as condições estabelecidas pela Presidência da República; e
- e) cancelada a adjudicação em virtude de qualquer dispositivo legal que a autorize.

**23.2** A licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulada por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito devidamente fundamentado.

**23.2.1** A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, sem prejuízo do disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93.

**23.3** A Presidência da República providenciará a publicação resumida do contrato a ser firmado, em decorrência desta licitação, no Diário Oficial da União, no prazo estipulado no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

**23.4** Havendo indícios de conluio entre os licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a Presidência da República comunicará os fatos verificados ao Conselho Administrativo de Defesa do Ministério da Justiça e ao Ministério Público Federal, para as providências devidas.

**23.5** É facultado ao pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar dos enviados via fax, na forma do **item 10** deste edital.

**23.6** Fica assegurado à Presidência da República o direito, de no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

**23.7** A Presidência da República poderá a qualquer momento solicitar uma visita às instalações da contratada e caso seja verificada alguma anomalia na preparação dos alimentos ou nas instalações, determinar um prazo para correção da irregularidade, caso não aconteça, fica ressalvado o direito da rescisão de contrato por parte da contratante.

**23.8** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Presidência da República não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**23.9** Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**23.10** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro (a).

**23.11** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Presidência da República.

**23.12** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão, na forma eletrônica.

**23.13** As normas que disciplinam este pregão, na forma eletrônica, serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

**23.14** As questões decorrentes da execução deste edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**23.15** Este edital será fornecido pela Presidência da República a qualquer interessado, na Assessoria Técnica de Licitação, situada no Anexo III, Ala “A”, Sala 205, do Palácio do Planalto, nesta Capital, devendo para isso ser recolhido junto ao Banco do Brasil, o valor de **R\$ 3,70 (três reais e setenta centavos)**, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, em nome da Secretaria de Administração/PR, a ser emitida por meio do sítio [www.stn.fazenda.gov.br](http://www.stn.fazenda.gov.br), **Unidade Favorecida: 110001 – Gestão: 00001, Código de Recolhimento nº 18837-9** e gratuito na internet nos sítios [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) e [www.secretariageral.gov.br/secretaria-de-administracao/licitacoes](http://www.secretariageral.gov.br/secretaria-de-administracao/licitacoes).

**23.16** Integram este edital os seguintes anexos:

- a) **Anexo I** – Termo de Referência;
- b) **Anexo II** – Planilha de Composição de Preços (Proposta Comercial);
- c) **Anexo III** - Minuta de contrato.

**23.17** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à aquisição do objeto licitado.

**23.18** Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e dos Decretos nºs. 3.555, de 08 de agosto de 2000, 5.450, de 31 de maio de 2005, e 6.204, de 5 de setembro de 2007, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e suas alterações.

Brasília-DF, 20 de janeiro de 2014.

**Andressa Tavares da Rocha**  
Pregoeira/PR



## ANEXO I

### PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 106/2013

#### PROCESSO Nº 00088.001671/2013-06

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

Contratação de empresa especializada na fabricação de produtos de panificação, para fornecimento, sob demanda, dos produtos definidos neste Termo de Referência.

#### 2. JUSTIFICATIVA

Gêneros alimentícios a serem utilizados nas copas do Palácio do Planalto, que atendem as autoridades e aos servidores de plantão e eventos realizados no âmbito da Presidência da República e a copa da Vice-Presidência da República, para o **exercício de 2014**.

#### 3. DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES E CUSTOS

Item	Especificação	Und	Qtd	Preço unitário	Preço total
1	Minicroissant de 25 gramas, elaborada com massa básica viennoiserie francesa (massa própria de croissant). Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 0000, ovos, açúcar refinado, sal, fermento fresco, leite e manteiga. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000	0,55	1.650,00
2	Minipão brioche de 25 gramas, elaborada com massa própria de pão brioche (alto teor de manteiga). Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 000, fermento fresco, açúcar, ovos, sal, manteiga e leite. Fabricado no modelo brioche parisiense (forma individual). Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	8000	0,45	3.600,00
3	Minipizza de 100 gramas de vários sabores, entre eles; 1) muçarela de búfala, peito de peru defumado light, fabricado com 100% de peito de peru e azeitonas pretas; 2) muçarela de búfala e calabresa com baixo teor de gordura; 3) quatro queijos (gorgonzola doce, muçarela de búfala, parmesão gran formaggio, catupiry) 4) frango, peito de frango desfiado, não será aceito peito de frango triturado. A massa deve ser confeccionada com 100% de farinha de trigo tipo 0000, água, sal, fermento fresco e azeite extra virgem. O molho de tomate deve ser confeccionado com tomates maduros frescos e manjeriço fresco, sem adição de corantes e conservantes. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	4000	3,90	15.600,00
4	Pão de batata de 50 gramas. Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 0000, fermento fresco, batata tipo Asterix, manteiga, açúcar, ovos, leite e sal. A massa deve conter no mínimo 30% de batata em sua composição.	UN	1000	0,80	800,00

	Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.				
5	Pão de batata de 50 gramas, com ervas frescas. Confeccionado de farinha de trigo tipo 0000, fermento fresco, batata tipo Asterix, manteiga, açúcar, ovos, leite, sal e ervas frescas. A massa deve conter no mínimo 30% de batata em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2000	0,80	1.600,00
6	Pão de cenoura 50 gramas. Confeccionado com 100% de farinha de trigo 0000, fermento fresco, cenoura, manteiga, açúcar, ovos, leite e sal. A massa deve conter no mínimo 30% de cenoura em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000	0,80	800,00
7	Pão de forma ao leite de 500 gramas, e empacotado individualmente. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. Enriquecido com ferro e cálcio. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Produto isento de gordura trans.	UN	2500	6,20	15.500,00
8	Pão de forma integral de 500 gramas, empacotado individualmente, elaborado com 7 a 12 grãos, entre eles: cevada, centeio, trigo integral, trigo integral, aveia. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. O produto deverá ser enriquecido com cálcio e ferro; e isento de gordura trans.	UN	2000	7,90	15.800,00
9	Pão tipo baguete com gergelim, com diâmetro aproximado de 5 a 6 cm e comprimento de 65 cm. Confeccionado com 100% de farinha 000, água, sal, fermento fresco e gergelim branco. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2000	8,60	17.200,00
10	Pão integral tipo brioche de 50 gramas, elaborada com massa própria de pão brioche (alto teor de manteiga). Confeccionado com 70% de farinha de trigo tipo 000 e 30 % de farinha de trigo tipo serraceno, fermento fresco, açúcar, ovos, sal, manteiga e leite. Fabricado no modelo brioche parisiense (forma individual). Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2500	0,85	2.125,00
11	Pão minifrancês de 25 gramas. Confeccionado com 100% de farinha 000, água, sal e fermento fresco. Fermentado a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000	0,30	300,00
12	Pão minifrancês integral de 25 gramas. Confeccionado com 70% de farinha 000 e 30% de farinha de trigo serraceno, água, sal e fermento fresco. Levar à fermentadora a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000	0,35	350,00
13	Pão Ciabatta 30 gr. com aproximadamente 10 cm de largura e 15 cm de comprimento. Confeccionado inicialmente com a massa biga: Farinha de trigo 000, água, fermento fresco. Massa básica: farinha 000, água, sal, extrato de malte e fermento fresco (para acelerar o processo de fermentação). Levar à fermentadora a 27°C e 95% de umidade. Entregar	UN	1000	2,20	2.200,00

	junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.				
14	Pão tipo folha para confecção de sanduiche tipo “wrap” (pão árabe ou pão pitta), pacote com 300 gramas, industrializado, formato arredondado, achatado, leve, maleável. Confeccionado com 100% de farinha de trigo 0000, água, azeite de oliva, sal. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. O produto deverá ser isento de gordura trans.	UN	200	8,00	1.600,00
15	Petit four doce em pacote de 100 gramas, elaborado no método crémage com massa de biscoito de corte. Utilizar as técnicas de corte e corte com cortadores. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, açúcar, manteiga sem sal, ovos, baunilha, ou raspa de limão, ou cacau amargo. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50	33,00	1.650,00
16	Petit four doce em pacote de 100 gramas, elaborado no método crémage com massa de biscoito. Utilizar técnicas de saco de confeitar. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, açúcar de confeiteiro, água quente, amido de milho e manteiga sem sal. Decorados com frutas secas (ameixa, cereja, damasco, figo), e ou amêndoas diversas (pistache, amêndoas, amendoim, castanha do Brasil, castanha de caju), e ou chocolate ao leite, e ou chocolate amargo, e ou chocolate branco, e ou doce de goiabada. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50	33,00	1.650,00
17	Petit four salgado em pacote de 100 gramas, elaborado no método “crémage” com massa de biscoito de corte. Utilizar as técnicas de corte e corte com cortadores. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, sal, manteiga sem sal e ovos. Sabores: castanha do Brasil, ervas frescas, gergelim, castanha de caju, amendoim, azeitonas pretas, e ou verdes. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50	33,00	1.650,00
18	Biscoito caseiro tipo sequilhos, pacote de 500 gramas. Confeccionado com amido de milho, sal, leite condensado, ovos e baunilha. Decorados com cereja, e ou goiabada, e ou chocolate ao leite, e ou chocolate amargo, e ou chocolate branco. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	100	24,00	2.400,00
19	Biscoito caseiro tipo casadinho com doce de goiabada, ou doce de leite, pacote de 500 gramas. Confeccionado com amido de milho, sal, leite condensado, ovos baunilha e açúcar de confeiteiro. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	100	24,00	2.400,00
20	Minissalgados assados. Massa confeccionada com os principais ingredientes: farinha de trigo, manteiga, sal, água, ovo. Recheios: 1) frango desfiado (não pode ser triturado), cebola, alho, tomate fresco, sal, ervas frescas e azeite extra virgem; 2) Milho verde fresco, molho branco, cebolinha, pimenta do reino cebola e azeite extra virgem; 3) Tomate seco e muçarela de búfala; 4) Espinafre fresco, molho branco, pimenta do reino, cebola e azeite extra virgem. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000	0,60	1.800,00

21	Minissalgados de massa folhado invertido. Massa confeccionada com 100% farinha 0000, água, margarina termoestável e sal. Recheios: 1) bacon e fios de ovos; 2) frango desfiado (não pode ser triturado), cebola, alho, tomate fresco, sal, ervas frescas e azeite extra virgem; 3) lingüicinha, tomate fresco, azeite extra virgem, cebola, pimentão e pimenta de cheiro; 4) Banana prata com canela; 5) Maçã fugi com canela. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000	0,75	2.250,00
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>92.925,00</b>

#### **4. PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA E LOCAL.**

**4.1.** Os produtos serão solicitados pelo Gestor de Contrato, mediante a emissão do documento “*Solicitação de Entrega de Material*” para o fornecimento pela empresa contratada, conforme conveniência da administração.

**4.2.** Os produtos serão entregues de acordo com as especificações deste Termo de Referência nas seguintes condições:

- a) Na Avenida N2 Norte, no Almoxarifado Central, Fundos do Palácio do Planalto, em Brasília-DF.
- b) No prazo de no máximo de 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da Solicitação;
- c) Em horário de 08h às 12h e das 14h às 18h, telefones (61) 3411-2868.

**4.3.** O licitante vencedor deverá indicar o número de seu fax e endereço eletrônico para o envio dos pedidos.

**4.4.** Na hipótese de constatação de anomalias que comprometam a utilização adequada do produto, o mesmo será rejeitado, em todo ou em parte, conforme dispõe o Art. 76 da Lei nº 8.666/93, sem qualquer ônus para a Presidência da República, devendo o licitante vencedor reapresentá-lo(s) no prazo máximo de 6 (seis) horas após o comunicado da Presidência da República.

**4.5.** Caberá ao licitante vencedor arcar com as despesas de embalagem e frete do produto a ser substituído.

**4.6.** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem própria para cada produto e não devem estar amassados ou com outra deformidade qualquer.

#### **5. RESPONSABILIDADES DO LICITANTE VENCEDOR.**

**5.1.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à Presidência da República ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

**5.2.** Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Presidência da República.

**5.3.** Prestar esclarecimentos à Presidência da República sobre eventuais atos ou fatos noticiados que o envolvam, independentemente de solicitação.

**5.4.** Manter, durante o período de contratação, o atendimento das condições de habilitação exigidas na licitação;

**5.5.** Efetuar a entrega dos produtos de acordo com a necessidade e o interesse da Presidência da República, no prazo estabelecido neste Termo de Referência.

**5.6.** Arcar com os custos dos exames laboratoriais periódicos em amostras selecionadas pela Presidência da República.

## **6. RESPONSABILIDADE DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA.**

- 6.1.** Solicitar o fornecimento dos produtos constantes do objeto deste Termo de Referência mediante a expedição de “Solicitação de Entrega de Material”.
- 6.2.** Solicitar a troca dos produtos que não atendem às especificações do objeto deste Termo de Referência.
- 6.3.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo licitante vencedor com relação ao objeto deste Termo de Referência.
- 6.4.** Comunicar à licitante vencedora qualquer irregularidade constatada no fornecimento dos produtos e solicitar sua imediata interrupção se for o caso.
- 6.5.** Proporcionar todas as facilidades necessárias à entrega dos produtos.
- 6.6.** Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados

## **7. SANÇÕES**

**7.1.** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela contratante, resguardados os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, as seguintes sanções.

- a) multa de 0,014% por hora sobre a parcela que der causa, em caso de atraso na entrega do produto, limitado a incidência a 72 (setenta e duas) horas.
- b) multa de 10% sobre o valor da parcela que der causa, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea “a” ou de inexecução parcial da obrigação assumida.
- c) multa de 20% calculada sobre o valor da contratação, em caso de inexecução total da obrigação assumida.
- d) multa de 5% calculada sobre o valor da contratação, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada neste Termo de Referência.
- e) advertência.

**7.2.** A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui a possibilidade de responsabilidade do licitante vencedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

**7.3.** A(s) multa(s) deverá (ao) ser recolhida(s) no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da(s) comunicação (ões) enviada(s) pela Presidência da República.

**7.4.** O valor da multa poderá ser descontado da nota fiscal ou crédito existente na Presidência da República, em favor do licitante vencedor, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**7.5.** As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da autoridade competente, devidamente justificado.

**7.6.** O licitante que convocado no prazo de validade da sua proposta deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na entrega do material licitado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e das demais cominações legais.

**7.7.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

**7.8.** As sanções previstas neste Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**7.9.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao licitante vencedor o contraditório e a ampla defesa.

## **8. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**8.1.O** Contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2014, a contar da data de sua assinatura.

## **9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**9.1.** O pagamento será creditado em nome do licitante vencedor, mediante ordem bancária em conta corrente por ele indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barra, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, após a entrega do material no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante apresentação, aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do material nos documentos hábeis de cobrança.

## **10. OUTRAS CONSIDERAÇÕES**

**10.1.** Da vistoria da empresa licitante vencedora:

**10.1.1.** A Presidência da República poderá, a qualquer momento, solicitar que a Vigilância Sanitária realize uma visita técnica às instalações da contratada e, caso seja verificada alguma anomalia na preparação dos alimentos ou nas instalações, determinar um prazo para correção da irregularidade.

**10.1.2** Caso não aconteçam as correções solicitadas e tais correções sejam imprescindíveis para garantia da qualidade daquele serviço, fica assegurado o direito da rescisão de contrato por parte da contratante.

**10.1.3.** A negativa de recepção por parte da Contratada para a efetivação da visita técnica as suas dependências torna-se fator de aplicação de sanção por inexecução parcial do contrato futuro, ressalvados os preceitos de ampla defesa e contraditório. Caso não haja a devida resposta, no prazo legal, a Contratante tem assegurado o direito de rescisão contratual, por perda de credibilidade da qualidade sanitária da Contratada.

**10.1.4.** O contrato deverá ser assinado após a apresentação, por parte da vencedora, de toda documentação expedida pela Vigilância Sanitária Regional para o funcionamento do estabelecimento;

**10.2.** As embalagens deverão conter as seguintes informações, seguindo os padrões determinados pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

I) peso líquido;

II) identificação do produto e do estabelecimento de origem;

III) data de industrialização;

IV) data de validade do produto;

VI) informação nutricional

VII) lista de ingredientes

VII) lote

**10.3.** A empresa licitante vencedora se obriga a entregar á Presidência da República, trimestralmente, laudo de análise técnica comprovando as boas condições de consumo do objeto fornecido, baseado nas normas técnicas vigentes.

**10.4.** A (s) empresa (s) vencedora (s) deverá (ao) apresentar os seguintes documentos:

**10.4.1.** Declarações do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito às Normas contidas na Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**10.4.2.** Licença de funcionamento e alvará expedidos pela autoridade sanitária competente.

## **10.5. DAS AMOSTRAS**

### **10.5. APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS**

**10.5.1.** Serão solicitadas à empresa licitante de melhor proposta, sob pena de desclassificação, amostras dos produtos ofertados, a serem entregues no prazo máximo e improrrogável de até 5 (cinco) dias, a contar da convocação em data e hora certa, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, que será realizada em sessão previamente designada.

**10.5.2.** Haverá a convocação de data e hora certa para os licitantes interessados apresentarem as amostras devidamente identificadas com o nome e o CNPJ da empresa;

**10.5.3.** A apresentação das amostras será realizada no Depósito de Gêneros Alimentícios da COSUB – Almoarifado Central da Presidência da República Avenida N2 - Brasília-DF.

**10.5.4.** Cada amostra é composta por 1 (uma) unidade de cada tipo produto previsto neste Termo de Referência, para que a Coordenação de Subsistência (COSUB) possa fazer a análise de cada item avaliado.

**10.5.5.** Caso a amostra da empresa de melhor proposta não for apresentada nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, esta será notificada e, posteriormente, será convocada para apresentação de amostras, em data e hora certa, a empresa autora da segunda melhor proposta, e assim sucessivamente.

**10.5.6.** Vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações nos produtos apresentados para fins de adequá-los às especificações constantes do Termo de Referência.

## **10.6. DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS**

**10.6.1.** Sendo recebidas as amostras em conformidade com o que preconiza o item 10.5, estas passarão, logo após o recebimento, a ser avaliadas pela Coordenação de Subsistência, conforme mencionado no item 10.6.4.

**10.6.2.** A análise das amostras consiste em avaliar as condições mínimas de apresentação do produto, prazo de validade e demais requisitos previstos na legislação vigente para a industrialização e embalagem do produto, caso existente.

**10.6.3.** Também serão verificadas as demais exigências inerentes à descrição de cada produto constante no Termo de Referência.

**10.6.4.** Após a análise dos produtos, realizada por no mínimo dois membros da Coordenação de Subsistência (COSUB/COAGE/DILOG/AS/PR) da Presidência da República, será confeccionado um relatório técnico especificando as razões de sua decisão quanto à aprovação ou não das amostras apresentadas.

Brasília, 17 de dezembro de 2013.

**Hélio Joaquim de Jesus**  
Gestor de Contrato

Aprovo:

**BENJAMIM BANDEIRA FILHO**  
Diretor de Recursos Logísticos Interino

## ANEXO II

### PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 106/2013

#### PROCESSO Nº 00088.001671/2013-06

#### PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS (Proposta Comercial)

Referência: Pregão, na forma eletrônica, nº 106/2013

Data de Abertura: 30/01/2014

Item	Especificação	Und	Qtd	Preço unitário	Preço total
1	Minicroissant de 25 gramas, elaborada com massa básica viennoiserie francesa (massa própria de croissant). Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 0000, ovos, açúcar refinado, sal, fermento fresco, leite e manteiga. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000		(*)
2	Minipão brioche de 25 gramas, elaborada com massa própria de pão brioche (alto teor de manteiga). Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 000, fermento fresco, açúcar, ovos, sal, manteiga e leite. Fabricado no modelo brioche parisiense (forma individual). Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	8000		(*)
3	Minipizza de 100 gramas de vários sabores, entre eles; 1) muçarela de búfala, peito de peru defumado light, fabricado com 100% de peito de peru e azeitonas pretas; 2) muçarela de búfala e calabresa com baixo teor de gordura; 3) quatro queijos (gorgonzola doce, muçarela de búfala, parmesão gran formaggio, catupiry) 4) frango, peito de frango desfiado, não será aceito peito de frango triturado. A massa deve ser confeccionada com 100% de farinha de trigo tipo 0000, água, sal, fermento fresco e azeite extra virgem. O molho de tomate deve ser confeccionado com tomates maduros frescos e manjeriço fresco, sem adição de corantes e conservantes. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	4000		(*)
4	Pão de batata de 50 gramas. Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 0000, fermento fresco, batata tipo Asterix, manteiga, açúcar, ovos, leite e sal. A massa deve conter no mínimo 30% de batata em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		(*)
5	Pão de batata de 50 gramas, com ervas frescas. Confeccionado de farinha de trigo tipo 0000, fermento fresco, batata tipo Asterix, manteiga, açúcar, ovos, leite, sal e ervas frescas. A massa deve conter no mínimo 30% de batata em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser	UN	2000		(*)



	isento de gordura trans.				
6	Pão de cenoura 50 gramas. Confeccionado com 100% de farinha de trigo 0000, fermento fresco, cenoura, manteiga, açúcar, ovos, leite e sal. A massa deve conter no mínimo 30% de cenoura em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		(*)
7	Pão de forma ao leite de 500 gramas, e empacotado individualmente. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. Enriquecido com ferro e cálcio. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Produto isento de gordura trans.	UN	2500		(*)
8	Pão de forma integral de 500 gramas, empacotado individualmente, elaborado com 7 a 12 grãos, entre eles: cevada, centeio, trigo integral, trigo integral, aveia. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. O produto deverá ser enriquecido com cálcio e ferro; e isento de gordura trans.	UN	2000		(*)
9	Pão tipo baguete com gergelim, com diâmetro aproximado de 5 a 6 cm e comprimento de 65 cm. Confeccionado com 100% de farinha 000, água, sal, fermento fresco e gergelim branco. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2000		(*)
10	Pão integral tipo brioche de 50 gramas, elaborada com massa própria de pão brioche (alto teor de manteiga). Confeccionado com 70% de farinha de trigo tipo 000 e 30 % de farinha de trigo tipo serraceno, fermento fresco, açúcar, ovos, sal, manteiga e leite. Fabricado no modelo brioche parisiense (forma individual). Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2500		(*)
11	Pão minifrancês de 25 gramas. Confeccionado com 100% de farinha 000, água, sal e fermento fresco. Fermentado a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		(*)
12	Pão minifrancês integral de 25 gramas. Confeccionado com 70% de farinha 000 e 30% de farinha de trigo serraceno, água, sal e fermento fresco. Levar à fermentadora a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		(*)
13	Pão Ciabatta 30 gr. com aproximadamente 10 cm de largura e 15 cm de comprimento. Confeccionado inicialmente com a massa biga: Farinha de trigo 000, água, fermento fresco. Massa básica: farinha 000, água, sal, extrato de malte e fermento fresco (para acelerar o processo de fermentação). Levar à fermentadora a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		(*)
14	Pão tipo folha para confecção de sanduiche tipo “wrap” (pão árabe ou pão pitta), pacote com 300 gramas, industrializado, formato arredondado, achatado, leve, maleável. Confeccionado com 100% de farinha de trigo 0000, água, azeite de oliva, sal. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. O produto deverá ser	UN	200		(*)

	isento de gordura trans.				
15	Petit four doce em pacote de 100 gramas, elaborado no método crémage com massa de biscoito de corte. Utilizar as técnicas de corte e corte com cortadores. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, açúcar, manteiga sem sal, ovos, baunilha, ou raspas de limão, ou cacau amargo. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50		(*)
16	Petit four doce em pacote de 100 gramas, elaborado no método crémage com massa de biscoito. Utilizar técnicas de saco de confeitaria. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, açúcar de confeitaria, água quente, amido de milho e manteiga sem sal. Decorados com frutas secas (ameixa, cereja, damasco, figo), e ou amêndoas diversas (pistache, amêndoas, amendoim, castanha do Brasil, castanha de caju), e ou chocolate ao leite, e ou chocolate amargo, e ou chocolate branco, e ou doce de goiabada. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50		(*)
17	Petit four salgado em pacote de 100 gramas, elaborado no método “crémage” com massa de biscoito de corte. Utilizar as técnicas de corte e corte com cortadores. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, sal, manteiga sem sal e ovos. Sabores: castanha do Brasil, ervas frescas, gergelim, castanha de caju, amendoim, azeitonas pretas, e ou verdes. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50		(*)
18	Biscoito caseiro tipo sequilhos, pacote de 500 gramas. Confeccionado com amido de milho, sal, leite condensado, ovos e baunilha. Decorados com cereja, e ou goiabada, e ou chocolate ao leite, e ou chocolate amargo, e ou chocolate branco. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	100		(*)
19	Biscoito caseiro tipo casadinho com doce de goiabada, ou doce de leite, pacote de 500 gramas. Confeccionado com amido de milho, sal, leite condensado, ovos baunilha e açúcar de confeitaria. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	100		(*)
20	Minissalgados assados. Massa confeccionada com os principais ingredientes: farinha de trigo, manteiga, sal, água, ovo. Recheios: 1) frango desfiado (não pode ser triturado), cebola, alho, tomate fresco, sal, ervas frescas e azeite extra virgem; 2) Milho verde fresco, molho branco, cebolinha, pimenta do reino cebola e azeite extra virgem; 3) Tomate seco e muçarela de búfala; 4) Espinafre fresco, molho branco, pimenta do reino, cebola e azeite extra virgem. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000		(*)
21	Minissalgados de massa folhado invertido. Massa confeccionada com 100% farinha 0000, água, margarina termoestável e sal. Recheios: 1) bacon e fios de ovos; 2) frango desfiado (não pode ser triturado), cebola, alho, tomate fresco, sal, ervas frescas e azeite extra virgem; 3) linguicinha, tomate fresco, azeite extra virgem, cebola, pimentão e pimenta de cheiro; 4) Banana prata com canela; 5) Maçã fugi	UN	3000		(*)

	com canela. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.				
<b>VALOR TOTAL</b>					

(\*) Valores que deverão ser cadastrados no sistema Comprasnet.

**1. Observações:**

a) Prazo de validade da proposta de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias, a contar da data de sua apresentação. **No mínimo 60 (sessenta) dias.**

b) Prazo de entrega dos materiais. (\_\_\_\_) horas, contado após o recebimento da Solicitação de Entrega de Material. **No máximo 24 horas.**

**2. Declaração:**

a) Declaro estar incluído no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste Pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

**3. Dados da empresa:**

EMPRESA/RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CEP:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

TELEFONE:

FAX:

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA-CORRENTE:

E-MAIL:

**4. Qualificação do preposto autorizado a assinar o contrato:**

Nome completo:

CPF:

RG:

CARGO:

NACIONALIDADE:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

\_\_\_\_\_  
(Nome completo do declarante)

\_\_\_\_\_  
(Nº da CI do declarante)

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do declarante)



**PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA  
SECRETARIA-GERAL  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS**

**ANEXO III**

**PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 106/2013  
PROCESSO Nº 00088.001671/2013-06**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO QUE, ENTRE SI, FAZEM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

**CONTRATO Nº        /2014**

A **UNIÃO**, por intermédio da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, neste ato representada pelo Diretor de Recursos Logísticos, Interino, da Secretaria de Administração, Senhor **BENJAMIM BANDEIRA FILHO**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, CPF nº 153.930.971-15, de acordo com a competência prevista no art. 1º da Portaria nº 139, de 11/09/2012, publicada no Diário Oficial da União de 12/09/2012, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa ....., CNPJ nº ....., com sede na ....., CEP: ....., telefone nº (....) ..... / fax nº (...) ....., neste ato representada pelo Senhor ....., portador da Carteira de Identidade nº ..... - SSP/....., e do CPF nº ....., doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, acordado os termos deste contrato, objeto do Pregão nº 106/2013, consoante consta do Processo nº 00088.001671/2013-06, sujeitando-se as partes integralmente à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, os Decretos nºs 5.450, de 31 de maio de 2005, 6.204, de 5 de setembro de 2007 e 7.203, de 4 de junho de 2010, a IN nº 02 SLTI/MP, de 11 de outubro de 2010, e, subsidiariamente, à Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993, e suas alterações, bem como pelas normas e condições estabelecidas neste contrato:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto a fabricação de produtos de panificação para fornecimento, sob demanda, conforme especificações constantes neste Contrato.

**Subcláusula Única** - Vinculam-se ao presente contrato o Pregão nº 106/2013 e seus Anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais constituem parte deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL, DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

- 1) Os produtos serão solicitados pelo Gestor de Contrato, mediante a emissão do documento “Solicitação de Entrega de Material” para o fornecimento pela empresa contratada, conforme conveniência da administração.
- 2) Os produtos serão entregues de acordo com as especificações do Termo de Referência – anexo I do edital, nas seguintes condições:
  - a) Na Avenida N2 Norte, no Almojarifado Central, Fundos do Palácio do Planalto, em Brasília-DF.
  - b) No prazo de no máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após o recebimento da Solicitação;
  - c) Em horário de 08h às 12h e das 14h às 18h, telefones (61) 3411-2868.
- 3) A **CONTRATADA** deverá indicar o número de seu fax e endereço eletrônico para o envio dos pedidos.
- 4) Na hipótese de constatação de anomalias que comprometam a utilização adequada do produto, o mesmo será rejeitado, em todo ou em parte, conforme dispõe o Art. 76 da Lei nº 8.666/93, sem qualquer ônus para a Presidência da República, devendo o licitante vencedor reapresentá-lo(s) no prazo máximo de 6 (seis) horas após o comunicado da **CONTRATANTE**.
- 5) Caberá à **CONTRATADA** arcar com as despesas de embalagem e frete do produto a ser substituído.
- 6) Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem própria para cada produto e não devem estar amassados ou com outra deformidade qualquer.
- 7) As embalagens deverão conter as seguintes informações, seguindo os padrões determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
  - I) peso líquido;
  - II) identificação do produto e do estabelecimento de origem;
  - III) data de industrialização;
  - IV) data de validade do produto;
  - VI) informação nutricional
  - VII) lista de ingredientes
  - VII) lote

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**I.** São obrigações da **CONTRATADA**, além de outras assumidas neste contrato:

- 1) Cumprir todas as exigências constantes no edital do Pregão nº 106/2013 e seus anexos.
- 2) Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.
- 3) Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.
- 4) Prestar esclarecimentos à **CONTRATANTE** sobre eventuais atos ou fatos noticiados que o envolvam, independentemente de solicitação.

- 5) Efetuar a entrega dos produtos de acordo com a necessidade e o interesse da **CONTRATANTE**, no prazo estabelecido no Contrato.
- 6) Arcar com os custos dos exames laboratoriais periódicos em amostras selecionadas pela Presidência da República.
- 7) Entregar à **CONTRATANTE**, trimestralmente, laudo de análise técnica comprovando as boas condições de consumo do objeto fornecido, baseado nas normas técnicas vigentes
- 8) Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do Pregão nº 106/2013.

**II. São obrigações da CONTRATANTE, além de outras assumidas neste contrato:**

- 1) Solicitar o fornecimento dos produtos constantes do objeto Contrato, mediante a expedição de “Solicitação de Entrega de Material”.
- 2) Solicitar a troca dos produtos que não atendem às especificações do objeto deste Contrato.
- 3) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela **CONTRATADA** com relação ao objeto deste Contrato.
- 4) Comunicar à **CONTRATADA** qualquer irregularidade constatada no fornecimento dos produtos e solicitar sua imediata interrupção se for o caso.
- 5) Proporcionar todas as facilidades necessárias à entrega dos produtos.
- 6) Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados

**CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO**

A **CONTRATANTE** nomeará um gestor titular e um substituto, para executar a fiscalização deste contrato, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada, à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

**Subcláusula Única** - A existência e a atuação da fiscalização pela **CONTRATANTE** em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne à execução do objeto contratado.

**CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DO PAGAMENTO**

Os pagamentos serão creditados em nome do licitante vencedor, mediante ordem bancária em conta corrente por ele indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste edital, após cada fornecimento, **no prazo de até 30 (trinta) dias**, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, mediante apresentação, aceitação e atesto do gestor do contrato nos documentos hábeis de cobrança.

Item	Especificação	Und	Qtd	Preço unitário	Preço total
1	Minicroissant de 25 gramas, elaborada com massa básica viennoiserie francesa (massa própria de croissant). Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 0000, ovos, açúcar refinado, sal, fermento fresco, leite e manteiga. Entregar junto com a amostra a relação dos	UN	3000		

	ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.				
2	Minipão brioche de 25 gramas, elaborada com massa própria de pão brioche (alto teor de manteiga). Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 000, fermento fresco, açúcar, ovos, sal, manteiga e leite. Fabricado no modelo brioche parisiense (forma individual). Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	8000		
3	Minipizza de 100 gramas de vários sabores, entre eles; 1) muçarela de búfala, peito de peru defumado light, fabricado com 100% de peito de peru e azeitonas pretas; 2) muçarela de búfala e calabresa com baixo teor de gordura; 3) quatro queijos (gorgonzola doce, muçarela de búfala, parmesão gran formaggio, catupiry) 4) frango, peito de frango desfiado, não será aceito peito de frango triturado. A massa deve ser confeccionada com 100% de farinha de trigo tipo 0000, água, sal, fermento fresco e azeite extra virgem. O molho de tomate deve ser confeccionado com tomates maduros frescos e manjeriço fresco, sem adição de corantes e conservantes. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	4000		
4	Pão de batata de 50 gramas. Confeccionado com 100% de farinha de trigo tipo 0000, fermento fresco, batata tipo Asterix, manteiga, açúcar, ovos, leite e sal. A massa deve conter no mínimo 30% de batata em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		
5	Pão de batata de 50 gramas, com ervas frescas. Confeccionado de farinha de trigo tipo 0000, fermento fresco, batata tipo Asterix, manteiga, açúcar, ovos, leite, sal e ervas frescas. A massa deve conter no mínimo 30% de batata em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2000		
6	Pão de cenoura 50 gramas. Confeccionado com 100% de farinha de trigo 0000, fermento fresco, cenoura, manteiga, açúcar, ovos, leite e sal. A massa deve conter no mínimo 30% de cenoura em sua composição. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		
7	Pão de forma ao leite de 500 gramas, e empacotado individualmente. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. Enriquecido com ferro e cálcio. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Produto isento de gordura trans.	UN	2500		
8	Pão de forma integral de 500 gramas, empacotado individualmente, elaborado com 7 a 12 grãos, entre eles: cevada, centeio, trigo integral, trigo integral, aveia. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. O produto deverá ser enriquecido com cálcio e ferro; e isento de gordura trans.	UN	2000		
9	Pão tipo baguete com gergelim, com diâmetro aproximado de 5 a 6 cm e comprimento de 65 cm. Confeccionado com 100% de farinha 000, água, sal, fermento fresco e gergelim branco. Entregar junto com a amostra a relação dos	UN	2000		

	ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.				
10	Pão integral tipo brioche de 50 gramas, elaborada com massa própria de pão brioche (alto teor de manteiga). Confeccionado com 70% de farinha de trigo tipo 000 e 30 % de farinha de trigo tipo serraceno, fermento fresco, açúcar, ovos, sal, manteiga e leite. Fabricado no modelo brioche parisiense (forma individual). Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	2500		
11	Pão minifrancês de 25 gramas. Confeccionado com 100% de farinha 000, água, sal e fermento fresco. Fermentado a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		
12	Pão minifrancês integral de 25 gramas. Confeccionado com 70% de farinha 000 e 30% de farinha de trigo serraceno, água, sal e fermento fresco. Levar à fermentadora a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		
13	Pão Ciabatta 30 gr. com aproximadamente 10 cm de largura e 15 cm de comprimento. Confeccionado inicialmente com a massa biga: Farinha de trigo 000, água, fermento fresco. Massa básica: farinha 000, água, sal, extrato de malte e fermento fresco (para acelerar o processo de fermentação). Levar à fermentadora a 27°C e 95% de umidade. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	1000		
14	Pão tipo folha para confecção de sanduiche tipo “wrap” (pão árabe ou pão pitta), pacote com 300 gramas, industrializado, formato arredondado, achatado, leve, maleável. Confeccionado com 100% de farinha de trigo 0000, água, azeite de oliva, sal. Fabricação industrial de marca conceituada no mercado nacional. O produto deverá ser isento de gordura trans.	UN	200		
15	Petit four doce em pacote de 100 gramas, elaborado no método crémage com massa de biscoito de corte. Utilizar as técnicas de corte e corte com cortadores. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, açúcar, manteiga sem sal, ovos, baunilha, ou raspas de limão, ou cacau amargo. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50		
16	Petit four doce em pacote de 100 gramas, elaborado no método crémage com massa de biscoito. Utilizar técnicas de saco de confeitar. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, açúcar de confeiteiro, água quente, amido de milho e manteiga sem sal. Decorados com frutas secas (ameixa, cereja, damasco, figo), e ou amêndoas diversas (pistache, amêndoas, amendoim, castanha do Brasil, castanha de caju), e ou chocolate ao leite, e ou chocolate amargo, e ou chocolate branco, e ou doce de goiabada. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	50		
17	Petit four salgado em pacote de 100 gramas, elaborado no método “crémage” com massa de biscoito de corte. Utilizar as técnicas de corte e corte com cortadores. Confeccionado com 100% de farinha de trigo, sal, manteiga sem sal e ovos.	KG	50		



	Sabores: castanha do Brasil, ervas frescas, gergelim, castanha de caju, amendoim, azeitonas pretas, e ou verdes. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.				
18	Biscoito caseiro tipo sequilhos, pacote de 500 gramas. Confeccionado com amido de milho, sal, leite condensado, ovos e baunilha. Decorados com cereja, e ou goiabada, e ou chocolate ao leite, e ou chocolate amargo, e ou chocolate branco. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	100		
19	Biscoito caseiro tipo casadinho com doce de goiabada, ou doce de leite, pacote de 500 gramas. Confeccionado com amido de milho, sal, leite condensado, ovos baunilha e açúcar de confeitiro. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	KG	100		
20	Minissalgados assados. Massa confeccionada com os principais ingredientes: farinha de trigo, manteiga, sal, água, ovo. Recheios: 1) frango desfiado (não pode ser triturado), cebola, alho, tomate fresco, sal, ervas frescas e azeite extra virgem; 2) Milho verde fresco, molho branco, cebolinha, pimenta do reino cebola e azeite extra virgem; 3) Tomate seco e muçarela de búfala; 4) Espinafre fresco, molho branco, pimenta do reino, cebola e azeite extra virgem. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000		
21	Minissalgados de massa folhado invertido. Massa confeccionada com 100% farinha 0000, água, margarina termoestável e sal. Recheios: 1) bacon e fios de ovos; 2) frango desfiado (não pode ser triturado), cebola, alho, tomate fresco, sal, ervas frescas e azeite extra virgem; 3) linguicinha, tomate fresco, azeite extra virgem, cebola, pimentão e pimenta de cheiro; 4) Banana prata com canela; 5) Maçã fugi com canela. Entregar junto com a amostra a relação dos ingredientes/marcas utilizados. O produto final deverá ser isento de gordura trans.	UN	3000		
<b>VALOR TOTAL</b>					

**Subcláusula Primeira** – Os pagamentos mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária serão realizados desde que a **CONTRATADA** efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere à retenções tributárias.

**Subcláusula Segunda** - Para execução dos pagamentos de que trata esta Cláusula, a **CONTRATADA** deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível e em nome da Secretaria de Administração da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência.

**Subcláusula Terceira** - Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

**Subcláusula Quarta** - A nota fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA**, diretamente ao gestor do contrato que somente atestará e liberará a referida nota fiscal para pagamento quando cumpridas todas as condições pactuadas.

**Subcláusula Quinta** - Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

**Subcláusula Sexta** - No caso de eventual atraso de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

**EM** = Encargos Moratórios;

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

**VP** = Valor da parcela a ser paga;

**I** = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

**TX** = Percentual da taxa anual = 6%

**Subcláusula Sétima** - A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na nota fiscal/fatura seguinte ao da ocorrência.

**Subcláusula Oitava** - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na nota fiscal/fatura, serão estes restituídos a **CONTRATADA**, para as correções solicitadas, não respondendo a **CONTRATANTE** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação do pagamento correspondente.

**Subcláusula Nona** - O pagamento só será realizado após a comprovação de regularidade da **CONTRATANTE** junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, por meio de consulta “online” feita pela Presidência da República, ou mediante apresentação dos documentos por ele abrangidos: **Habilitação Jurídica; Regularidade Fiscal Federal** (Receita Federal do Brasil (certidão conjunta), FGTS e INSS); **Regularidade Fiscal Estadual/Municipal** (Receita Estadual/Distrital e Receita Municipal).

**Subcláusula Décima** – Constatada a situação de irregularidade da **CONTRATADA** junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ela será notificada, por escrito, para que no prazo de **30 (trinta) dias** regularize sua situação junto ao SICAF ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa, sob pena de rescisão contratual.

**Subcláusula Décima Primeira** – O prazo estipulado poderá ser prorrogado a critério da Administração.

**Subcláusula Décima Segunda** - Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à **CONTRATANTE**, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da **CONTRATADA** os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

**Subcláusula Décima Terceira** - Os pagamentos efetuados pela **CONTRATANTE** não isentam a **CONTRATADA** de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO**

No interesse da **CONTRATANTE** o objeto deste contrato poderá ser suprimido ou aumentado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, facultada a supressão além desse limite, por acordo entre as partes, conforme disposto no artigo 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE**

Os preços propostos serão fixos e irremovíveis, conforme legislação vigente.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os recursos necessários ao atendimento das despesas no valor de **R\$ .....** (.....), correrão à conta do **Programa de Trabalho: 04.122.2101.2000.0001; Natureza da Despesa: 33.90.30; Nota de Empenho: .....**, de

#### **CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA**

O presente contrato terá vigência a contar da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2014.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES**

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, sem justificativa aceita pela **CONTRATANTE**, resguardados os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar:

- a)** multa de **0,014% (zero vírgula zero quatorze por cento)** por hora sobre a parcela que der causa, em caso de atraso na entrega do produto, limitado a incidência a 72 (setenta e duas) horas.
- b)** multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor da parcela que der causa, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea “a” ou de inexecução parcial da obrigação assumida.
- c)** multa de **20% (vinte por cento)** calculada sobre o valor da contratação, em caso de inexecução total da obrigação assumida.
- d)** multa de **5% (cinco por cento)** calculada sobre o valor da contratação, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada neste edital.
- e)** advertência.

**Subcláusula Primeira** - A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei nº 8.666/93, inclusive responsabilização da **CONTRATADA** por eventuais perdas e danos causados à Administração.

**Subcláusula Segunda** - As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **CONTRATANTE**.

**Subcláusula Terceira** - O valor da multa poderá ser descontado da nota fiscal ou crédito existente na **CONTRATANTE**, em favor da **CONTRATADA**, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**Subcláusula Quarta** - As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da autoridade competente, devidamente justificado.

**Subcláusula Quinta** – O licitante que convocado no prazo de validade da sua proposta deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na entrega do material licitado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, sistema de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de **até 5 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste contrato e seus anexos e das demais cominações legais.

**Subcláusula Sexta** - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a **CONTRATADA** às sanções previstas no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

**Subcláusula Sétima** - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**Subcláusula Oitava** - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados a **CONTRATADA** o contraditório e ampla defesa.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, da Lei n.º 8.666/93.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO**

A **CONTRATANTE** providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do parágrafo único do art. 61, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

As questões decorrentes da execução deste contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de pleno acordo com o que neste instrumento é pactuado, assinam o presente contrato em 2 (duas) vias de igual forma e teor, para que produzam os efeitos dele decorrente.

Brasília/DF, de de 2014.

**BENJAMIM BANDEIRA FILHO**  
Diretor de Recursos Logísticos  
Presidência da República

---

**CONTRATADA**