



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 220401PE00018
LICITAÇÃO Nº. 00018/2022
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
CRITÉRIO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
AVENIDA JOAQUIM CAVALCANTE DE MORAIS, 96 - CENTRO - REMÍGIO - PB.
CEP: 58398-000 - E-mail: LICITACOESREMIGIO@GMAIL.COM - Tel.: (083) 33641631.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 09.048.976/0001-09, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:00 horas do dia 19 de Abril de 2022, por meio do site www.portaldecompraspublicas.com.br, licitação na modalidade Pregão nº 00018/2022, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS PARA ALGUMAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

Data de abertura da sessão pública: 19/04/2022. Horário: 09:00 - horário de Brasília.
Data para início da fase de lances: 19/04/2022. Horário: 09:01 - horário de Brasília.
Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS DO CRAS, SCFV, PROGRAMA CRIANÇA FELIZ, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, E PARA AS SECRETARIAS DE GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, OBRAS E SERVIÇOS URBANOS, CULTURA TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

1.2. As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

1.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do item, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS PARA ALGUMAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.6. Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos do mesmo diploma legal.

2.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.

2.2. Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - poderá impugnar os termos do Edital deste certame, se manifestada por escrito e dirigida ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis à data fixada para abertura da sessão pública.

2.3. A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:

2.3.1. Protocolizando o original, nos horários de expediente acima indicados, exclusivamente no seguinte endereço: Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB.

2.4. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da impugnação.

2.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

2.6. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.6.1. No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br; e

2.6.2. Pelo e-mail: LICITACOESREMIGIO@GMAIL.COM.

2.7. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

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

2.10. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

3.0. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC;

3.1.3. ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO.

3.2. A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:

3.2.1. Junto ao Pregoeiro: gratuitamente; e

3.2.2. Pelos

sites:

WWW.REMIGIO.PB.GOV.BR; www.tce.pb.gov.br; www.portaldecompraspublicas.com.br.

4.0. DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0. DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 8 (oito) dias.

5.2. O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do ORC ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2022, considerado da data de sua assinatura.

5.4. As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

Recursos Próprios do Município de Remígio:

02.010 Secretaria de Gestão

04 122 2002 2002 Manutenção das Atividades da Secretaria de Gestão

02.020 Secretaria de Administração e Finanças

04 122 2002 2005 Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

02.070 Secretaria de Desenvolvimento Social

08 122 1003 2025 Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Social

08 243 1003 2026 Manutenção do Conselho Tutelar

02.080 Secretaria de Obras e Serviços Urbanos

15 451 1004 1012 Estruturação da Rede de Serviços Públicos Municipal

15 122 2002 2028 Manutenção das atividades da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos

02.120 Secretaria de Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico

13 122 1005 2040 Manutenção das Atividades da Secretaria de Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico

13 392 1005 2041 Promoção de Eventos Sociais e Culturais

02.140 Fundo Municipal de Assistência Social

08 244 1003 2044 Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS Ofertados ou Referenciados ao CRAS E Benefícios Eventuais

08 244 1003 2045 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social

08 243 1003 2046 Primeira Infância no SUAS/CRIANÇA FELIZ

08 244 1003 2048 Serviço de Proteção Social Básica

08 244 1003 2050 Manutenção e Gerenciamento do Programa Bolsa Família e do Cadastro Único-IGDBF

3390.30 99 Material de Consumo

Fonte de Recursos

15001000 Recursos Livres (Ordinário)

16600000 Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS

17010000 Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres dos Estados

6.0. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

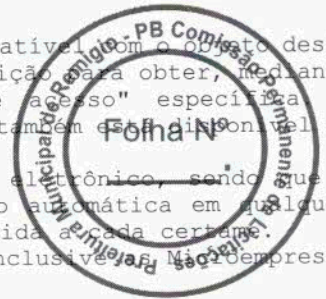
- 6.1. Poderão participar os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular junto ao ORC, condição para obter, mediante procedimento regular definido pelo referido órgão, uma "senha de acesso" específica. O procedimento necessário para a realização do referido credenciamento, também está disponível no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 6.2. O licitante deverá utilizar essa "senha" para acesso ao sistema eletrônico, sendo que a simples validade no prazo de vigência, não significa sua habilitação automática em qualquer Pregão, na forma eletrônica, que venha a participar; etapa a ser cumprida a cada certame.
- 6.3. A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.
- 6.4. Não poderão participar os interessados:
- 6.4.1. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 6.4.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 6.4.3. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 6.4.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 6.4.5. Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
- 6.4.6. Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º, da Lei 8.666/93.
- 6.5. É vedada a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.
- 6.6. Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá proceder, preliminarmente, à devida "qualificação" mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios, tais como:
- 6.6.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando, portanto, apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus Arts. 42 a 49, sendo que:
- 6.6.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento dos requisitos do referido artigo impedirá a participação do licitante nos respectivos itens; e
- 6.6.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento desses requisitos apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que ME ou EPP.
- 6.6.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.
- 6.6.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.
- 6.6.4. Que inexistente fato impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 6.6.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- 6.6.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º, da Constituição Federal.
- 6.6.7. Que os bens são produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções aplicáveis previstas em Lei e neste Edital.
- 6.8. O Pregoeiro poderá promover diligência, na forma do Art. 43, § 3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer as informações declaradas, inclusive, se o licitante é, de fato e de direito, considerado microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.0. DO CREDENCIAMENTO

- 7.1. O credenciamento é o nível básico de cadastro no ORC, que permite aos interessados regularmente cadastrados, acesso ao sistema eletrônico utilizado e a participação em qualquer Pregão, na sua forma eletrônica, promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 7.2. O credenciamento junto ao ORC para participação deste Pregão, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.
- 7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.



8.2.0 envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.

8.3.As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei 123/06.

8.4.Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

8.6.Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.7.Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.8.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.

8.9.Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria".

9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6.o envio eletrônico da proposta corresponde à declaração, por parte do licitante, que cumpre plenamente os requisitos definidos para Habilitação, bem como de que está ciente e concorda com todas as condições contidas neste Edital e seus anexos.

9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.o preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2.0 Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência:

10.2.1.Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.3.0 sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.4.0 sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.8.0 intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta não deverá ser inferior a R\$ 0,01 (um centavo).

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Encerrado esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o



período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo:

10.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, a partir do máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores:

10.12.1. Na ausência de lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.13. Poderá o Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

10.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

10.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

10.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

10.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

10.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

10.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

10.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

10.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3º, § 2º, da Lei 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

10.26.1. Produzidos no País;

10.26.2. Produzidos por empresas brasileiras;

10.26.3. Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.26.4. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

10.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

10.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital:

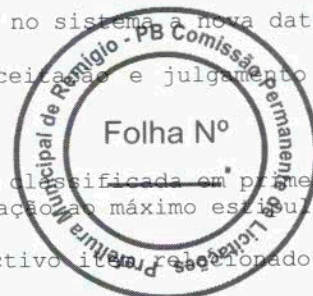
10.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

10.28.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



10.29. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

10.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



11.0. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estabelecido para contratação neste certame.

11.2. Havendo proposta ou lance vencedor com valor final para o respectivo item relacionado no Anexo I - Termo de Referência - Especificações, na coluna código:

11.2.1. Superior ao estimado pelo ORC, o item será desconsiderado; ou

11.2.2. Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.

11.3. Salieta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.

11.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

11.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

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

11.6.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

11.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, para que seja obtido melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital:

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

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

11.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

11.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

11.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.2. PESSOA JURÍDICA:

12.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

12.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. Registro comercial, no caso de empresa individual. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI. Os referidos documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.2.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário em que o mesmo se encontra, bem como apresentação dos competentes termos de abertura e encerramento, assinados por profissional habilitado e devidamente registrados na junta comercial competente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Tratando-se de empresa constituída há menos de um ano, ou aquela que ainda não tenha realizado o fechamento do seu

primeiro ano de existência no prazo legal, poderá apresentar o Balaço de Abertura assinado por profissional habilitado e devidamente registrado na junta comercial competente.

12.2.4. Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

12.2.5. Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante ou outro equivalente, na forma da lei.

12.2.6. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecida pela Caixa Econômica Federal.

12.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.2.8. Declaração atestando que o licitante não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa do ORC ou de qualquer entidade a ele vinculada, conforme modelo - Anexo II.

12.2.9. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.2.10. Comprovação de capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou semelhante ao objeto da licitação, feita através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

12.3. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências deste Edital:

12.3.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

12.4. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:

12.4.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.4.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor, prorrogável por igual período, a critério do ORC, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.4.3. A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei 8.666/93, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

12.4.4. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação:

12.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais "não digitais", quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital.

12.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar qualquer dos documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

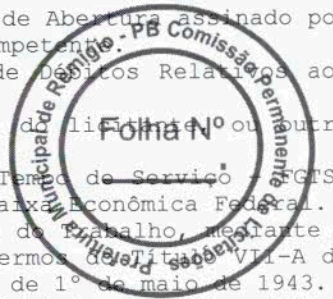
12.9. Os documentos necessários à habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do referido índice não inabilitará o licitante:

12.9.1. Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.9.2. Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

12.11. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.



13.0. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - será ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1. Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante, para fins de pagamento;

13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2. No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4. A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.6. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

13.7. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

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

13.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0. DOS RECURSOS

14.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente:

14.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

14.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;

14.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

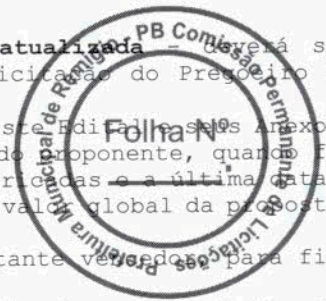
14.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

15.0. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §1º, da Lei 123/06. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.



15.2.Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta:
15.2.1.A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;

15.2.2.A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro Digital do ORC, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16.0.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1.O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade superior do ORC, após a regular decisão dos recursos apresentados.

16.2.Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior do ORC homologará o procedimento licitatório.

17.0.DO CONTRATO

17.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o adjudicatário será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, assinar o respectivo contrato, elaborado em conformidade com as modalidades permitidas pela Lei 8.666/93, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela referida norma:

17.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

17.1.2.Não atendendo à convocação para assinar o contrato, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade de sua proposta, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;

17.1.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do referido contrato;

17.1.4.Caso o licitante primeiro colocado, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar o contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

17.2.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.

17.3.O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1º da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

18.0.DO REAJUSTAMENTO

18.1.Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

18.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

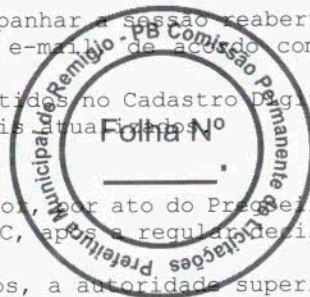
19.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

19.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

20.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

20.1.Obrigações do Contratante:

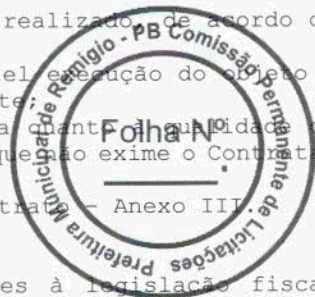


20.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

20.1.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

20.1.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada durante a execução dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

20.1.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.



20.2. Obrigações do Contratado:

20.2.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

20.2.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

20.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

20.2.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

20.2.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

20.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

20.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

21.0. DO PAGAMENTO

21.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.

21.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplimento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

21.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

21.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, 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; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

22.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

22.2. A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

22.3. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

22.4. Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa

de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1.Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
23.2.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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus Anexos, no aviso e no processo a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

23.4.No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, 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 e classificação.

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

23.6.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.7.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.8.Para todos os efeitos, 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 no ORC.

23.9.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.10.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

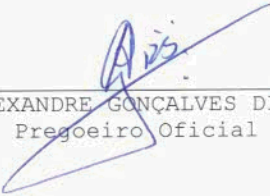
23.11.Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.

23.12.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.13.O Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.14.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de Remígio, Estado da Paraíba.

Remígio - PB, 05 de Abril de 2022.


ALEXANDRE GONÇALVES DIAS
Pregoeiro Oficial





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00018/2022

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS DO CRAS, SCFV, PROGRAMA CRIANÇA FELIZ, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, E PARA AS SECRETARIAS DE GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, OBRAS E SERVIÇOS URBANOS, CULTURA TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

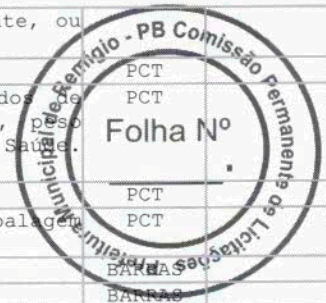
2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS PARA ALGUMAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

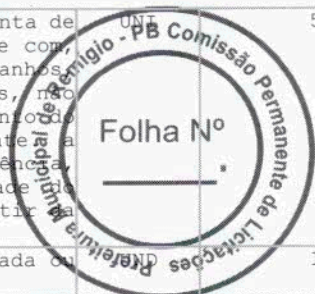
2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. condicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. contendo aproximadamente 400g de líquido. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	400
2	Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plástico íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	800
3	ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO, 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 5 unidades 8,95 44,75 15 sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	20
4	ÁGUA MINERAL em embalagem 500ml transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	500
5	AMIDO DE MILHO produto amelaço extraído do milho, fabricado a partir de matéria primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo está úmidas, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó embalagem de 500gramas.	KG	100
6	Arroz agulhinha tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos íntegros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme ardam 1416/2010 2ª Camara aTCU	KG	500
7	Arroz parabolizado tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos íntegros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA,	KG	500

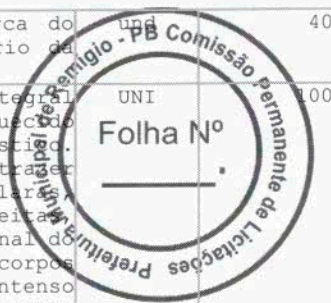
	SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conformarão 1416/2010 2ª Camara atCU		
8	AVEIA EM FLOCOS tipo flocos finos embalagem de 250gr.	PCT	50
9	Azeitona em embalagem transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com 1kg	PCT	50
10	Balas de iogurte pacotes COM 100 UNIDADES	PCT	50
11	BALAS, primeira qualidades, com sabor de chocolate, café ou coco, embalagem c/ 50 und.	PCT	50
12	BARRAS DE CHOCOLATE AMARGO (1KG)	BARRAS	50
13	BARRAS DE CHOCOLATE AO LEITE (1KG)	BARRAS	50
14	BARRAS DE CHOCOLATE BRANCO (1KG)	BARRAS	50
15	Biscoito farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito qubrados0. embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	500
16	Biscoito água e sal: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito qubrados0. embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais..	PCT	500
17	BISCOITO TIPO MAIZENA, biscoito tipo maisena, Maria, leite ou coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. contem glúten. embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400gr. validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). parâmetro de qualidade: mabe ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2ª camara TCU)	PCT	500
18	BOLO DIVERSOS SABORES, mínimo 500 gramas por unidade de bolo.	uni	1000
19	BOMBOM (CHOCOLATE), embalagem c/ 50und	PCT	50
20	CAFÉ torrado e moído produto d 1ª qualidade; não contem glúten; embalagem 250g embalagem aluminada, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café ABIC; validade 90 dias após empacotamento; rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	uni	600
21	CALDO DE GALINHA /CARNE: preparado para caldo de galinha: sem gordura trans., contendo no Máximo 1,2g de gorduras totais por porção de meio (1/2) tablete. Embalagem: tipo caixinha reciclável, contendo 6 tabletes (cubos) do produto em seu interior. Contendo 57 gramas e no Máximo 67 gramas de peso por embalagem. prazo de validade mínimo de 10meses.	PCT	100
22	CANELA EM PÓ embalagem plástica c/ 90gr, primeira qualidade	UND	50
23	Canjica de milho doce, PREPARADA, EMBALADA EM PRATOS DESCARTAVEIS COM 500G	und	700
24	CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBO magra resfriada ou congelada tipo primeira, em cubo aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasita os e larvas. Devendo conter no Máximo 10% gordura ser isenta de cartilagens e osso e conter de 3% de aponeurose.	KG	250
25	CARNE bovina, moída, FRESCA de primeira, sem gordura. Acondicionada em embalagem de file PVC transparente ou saco plástica transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DISPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 150 de 19/05/99	KG	1000
26	CARNE DE CAPRINO/OVINO	KG	250
27	CARNE DE SOL BOVINA de 1ª de qualidade, nova, condicionada em embalagem plástica e flexível de 1 kg, atóxica, resistente, transparente e com validade descrita em sua embalagem.	KG	500
28	CATCHUP C/ 400g, 1ª de qualidade, novo, condicionado em embalagem plástica e flexível, atóxica, resistente.	UND	80
29	CHÁ , caixa c/ 10 sachê, sabor: alecrin, camomila e erva doce, embalagem íntegra de 250g	CAIXA	40
30	CHANTILLYN C/ 1L, embalagem de papelão intacta, de 1ª qualidade.	CX	50



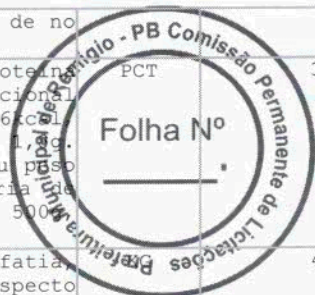
31	CHARQUE ponta de agulha, pacote com 1kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, surrada, seca, de consistência firme com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhas, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente a embalagem devida conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devida apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante		500
32	COCO RALADO 1KG, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico transparente, contendo 500g		150
33	COLORAU de primeira qualidade, com aproximadamente 100g. Embalagem Com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	PCT	400
34	CREME DE LEITE 200GR	UND	250
35	SORVETE DE IORGUT, DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM 90G	UND	2000
36	SALGADOS DIVERSOS TAMANHO FESTA (PASTEIS, COXINHAS, RISOLE, EMPADA, PÃO DE QUEIJO)	UND	10000
37	ervilha verde partida, tipo 1 em conserva	LATA	100
38	extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate pro processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação acondicionada em latas de 500gr, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estofamentos, sem vazamento, corrosão interna e outras alterações, condicionadas em caixa de papelão limpa íntegra, resistente, reforçada e lacrada. a embalagem devida conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto devida apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CX	500
39	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM 1KG	KG	200
40	FARINHA DE MANDIOCA fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem devida constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega	kg	100
41	FARINHA LÁCTEA C/ 200G enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, devida apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	und	800
42	feijão cari quinha, tipo 1 classe cari quinha, novo, constituído de grãos íntegros e sádios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devida conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto devida apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	500
43	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto devida ter registro no ministério d agricultura e/ou ministério da saúde. 1KG	kg	500
44	feijão preto, tipo 1 classe preto, novo, constituído de grãos íntegros e sádios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devida conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto devida apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	500
45	FLOCOS DE MILHO de milho mimoso, em pacote livre de matéria terrosa, parasito, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15% p/p de umidade; 500G	und	1000
46	Franco semi processado congelado, íntegro, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em media 2kg	KG	1000
47	Iogurte bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem devida conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender s especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 100ml. prazo de validade de no mínimo 45 dias a partis da entrega do produto. 1 LITRO	LITRO	1500
48	LEITE CONDESADO 395GR	UND	200



49	LEITE DE COCO 120 ML, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		400
50	leite em po integral: características técnicas: leite em po integral instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A,C,D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 800 gramas. devesa trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneos bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas sem ofícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não devesa apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto cor não característica do produto, sabor acido intenso ou problemas de dedução da embalagem. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		1000
51	Linguiça calabresa. Linguiça condimentada com pimenta calabresa. Devendo apresenta caraterísticas mínimas de qualidade. É o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, acondicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante caraterístico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo p processo de defumação opcional PACOTE 2,5 KG	PCT	25
52	Macarrão tipo espaguete vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e acido fólico (vitamina b9), farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico vitamina b9) e corante natural curcume. contem glute. Acondicionadas em embalagem plástica , capacidade de 500gr. Validade mínima de 06 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). parâmetro de qualidade: basilar ou equivalente, ou de melhoe qualidade, (conformeadão 1416/2010 2ª Camara aTCU	PCT	600
53	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, agua, sal, leite em pó e/ou soro de leite em ó, vitamina a (1.500 U.I/100G), estatizante: mono e diglicerideos de ácidos graxos, lecitina de soja estes de poliglicerol de acido graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma identico ao natural de manteiga, acidulante acido citrico, antioxidantes: esta dissodico e bht e corante natural de urucum e curcuma ou idêntico ao natural beta caroteno. não contem glúten, 0% gordura trans, acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições se acordo de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). paramento de qualidade: delicia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2º camara TCU	POTE 500G	100
54	milho de pipoca 1ª qualidade, grãos selecionados e graúdos, em embalagens de 500gramas ou 1kg com validade mínima de 05 meses a partir da entrega.	PCT	250
55	milho verde, em conserva, milho verde e salmão (agua e sal). Embalagem primaria: lata de 200g embalagem secundaria: caixas de papelão residente contendo no Máximo 6 latas de 2000g as latas não poderão estar amassadas, abaladas ou enferrujadas. Nas embalagens primarias devesa consta a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade do produto. com validade mínima de 1 ano a parti de entrega.	LATA	100
56	MORTADELA de frango ou bovina embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	kg	100
57	MUNGUNZA grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devesa conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devesa apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	250
58	Óleo de soja refiando. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estofamento, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900ml. Embalagem devesa conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devesa apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	200
59	Ovos de galinha. Alimentos de origem animal, a casca deve estar sempre limpa, integra e ainda sem deformações. O glúem deve ser limpido, transparente, consistente, denso com pequena porção fluida. A gema deve ser bem amarela. O ovo deve estar isento de sabores e odores estranhos, tendo que apresentar sabor e odor de ovos frascos. BANDEJA COM 30 OVOS	BANDEJA	400
60	Pamonha de milho doce	unid	500
61	PICOLÉ, sabor de frutas	UND	2000
62	PIPOCA, amanteigada salgada, embalagem c/ 10und	FARDO	400
63	pirulito doce, embalado individualmente, sabor morando, peso unitariol2g	pacote	50
64	Polpa de fruta sabores variados, acondicionados em embalagem plástica, pacotes com 1kg, 1ª qualidade.	KG	1500
65	Presunto Sem capa de gordura. De primeira qualidade. Fatiado. Acondicionado em embalagens individual plásticas. Com cor e cheiro característicos, ótimo	KG	300

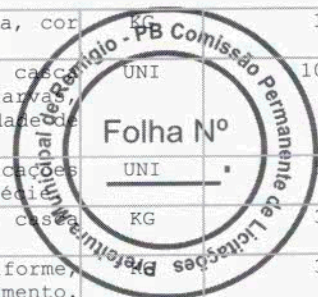


	estado de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega. conservação em ambiente refrigerado.		
66	Proteína texturização de soja, sabor carne ou frango ingredientes: proteína texturização de soja, óleo vegetal, entre outros. Informação nutricional porção de 50g (1/3 de xícara de chá) fornecer aproximadamente 196 kcal provenientes de 24g de proteínas; fibras alimentar próxima de 1,7g. rendimento: depois hidratado o produto deve render até 3 vezes o seu peso inicial. validade mínima na entrega de 10 meses. embalagem: primária em poliéster mais pigmentado de branco, resistente, termos soldável com 500g sendo a embalagem secundária de papelão reforçado com até 5kg	PCT	300
67	Queijo Mussarela ou lanche. Fatiado, com máximo de 25g por fatia, acondicionado em embalagens individual plásticas. Isento de ou mau aspecto de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega conservação em ambiente refrigerado.		400
68	refrigerante em garrafa tipo pet, capacidade 2litros ou superior, nos sabores diversos	unid	3000
69	sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso liquido. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devera apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	300
70	Salsicha tipo hot dog (o produto não devera apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação).	KG	200
71	Sardinha conservada em óleo comestível com as seguintes características: pescado em conserva, sardinha inteira, agua de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal não contem conservantes, não contem glúten. Aspecto, cor cheiro e sabor proprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. acondicionadas em latas de 125g. validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: Coqueiro, Gomes da costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2ª Camara Atcu lata com 125g	LATA	400
72	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL 100% . EMBALAGEM DE 200ML. SABORES LARANJA, UVA, MAÇA OU MARACUJA	uni	1000
73	Vinagre branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso , e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. CONTENDO 500ML	uni	250
74	ABACAXI, Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	UNI	700
75	ABÓBORA CAMBOTIÁ , tipo cambotiã, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, residuos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	300
76	ALFACE , Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	200
77	ALHO, Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento	KG	100
78	AMEIXA SECA, ameixa seca com caroço. Pacote com 1550gr não contém glute. Ameixas seca com caroço e conservantes sorbato de potássio.	KG	80
79	BANANA, Tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, residuos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	UNI	4000
80	BATATA TIPO INGLESA ?batatinha?, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	500
81	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	80
82	BATATA DOCE, fresca de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típico da espécie em perfeito estado, livre de parasitas, sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	kg	400
83	CEBOLA, pera de primeira, sem rama, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300
84	CEBOLINHA Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	50
85	CENOURA, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300
86	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200
87	COENTRO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	200
88	GOIABA Tipo comum com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	KG	150



A

89	INHAME, ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		150
90	LARANJA Tipo pêra com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180 g.	UNI	1000
91	MAÇA Tipo comum, tamanho grande com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	UNI	500
92	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	320
93	MACAXEIRA, Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		300
94	MANGA TOMMY, de boa qualidade aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UND	300
95	MELANCIA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	UNI	400
96	MELÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	450
97	MILHO, Frescos de ótima qualidade, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	ESPIGAS	1000
98	PIMENTÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200
99	REPOLHO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	40
100	TOMATES Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aromas característicos da espécie.	KG	250
101	UVA VERDE E DA ROXA, aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	200
102	Pão salgado: com peso de 50g a unidade, de boa qualidade. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou murcho. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalagem Primária: em sacos de polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundária: Deverá ser entregue na instituição em caixas gradeadas confeccionadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão.	UND	10000



3.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

3.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

4.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

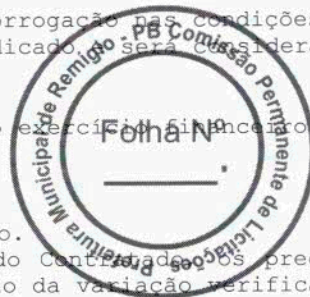
4.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

5.0. DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.0 prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 8 (oito) dias.

5.2.A vigência do respectivo contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2022, considerado da data de sua assinatura.



6.0. DO REAJUSTAMENTO

6.1.Os preços contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano.

6.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

7.0. DO PAGAMENTO

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

9.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

10.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

10.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$ onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a data efetiva de pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses, ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.



ALEXANDRE GONÇALVES DIAS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2022

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO - PB.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS DO CRAS, SCFV, PROGRAMA CRIANÇA FELIZ, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, E PARA AS SECRETARIAS DE GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, OBRAS E SERVIÇOS URBANOS, CULTURA TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

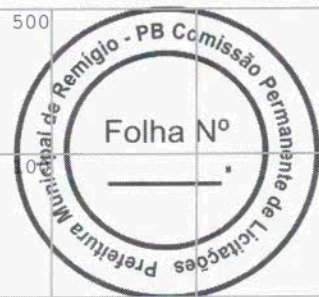
PROPONENTE:
CNPJ:

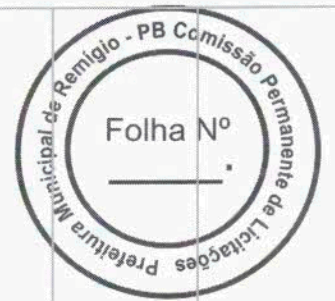
Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. condicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. contendo aproximadamente 400g de líquido. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		PCT	400		
2	Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plástico íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	800		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 5 unidades 8,95 44,75 15 sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.		UND	20		

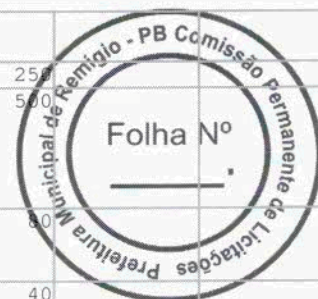
4	ÁGUA MINERAL em embalagem 500ml transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	500	
5	AMIDO DE MILHO produto amelaço extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidas, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó embalagem de 500gramas.	KG		
6	Arroz agulhinha tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme ardam 1416/2010 2ª Camara aTCU	KG	500	
7	Arroz parabolizado tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conformarão 1416/2010 2ª Camara aTCU	KG	500	
8	AVEIA EM FLOCOS tipo flocos finos embalagem de 250gr.	PCT	50	
9	Azeitona em embalagem transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com 1kg	PCT	50	
10	Balas de iogurte pacotes COM 100 UNIDADES	PCT	50	
11	BALAS, primeira qualidades, com sabor de chocolate, café ou coco, embalagem c/ 50 und.	PCT	50	
12	BARRAS DE CHOCOLATE AMARGO (1KG)	BARRAS	50	
13	BARRAS DE CHOCOLATE AO LEITE (1KG)	BARRAS	50	
14	BARRAS DE CHOCOLATE BRANCO (1KG)	BARRAS	50	
15	Biscoito farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (acido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito qubrados0. embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	500	
16	Biscoito agua e sal: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido,	PCT	500	

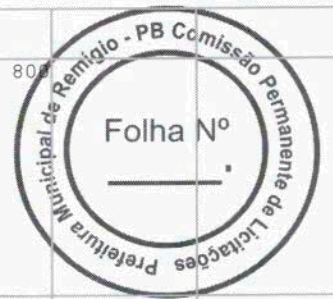




	gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (acido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito qubrados0. embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais..				
17	BISCOITO TIPO MAIZENA, biscoito tipo maisena, Maria, leite ou coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante acido láctico e aromatizante. contem glúten. embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400gr. validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). parâmetro de qualidade: mabe ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordão 1416/2010 2ª camara TCU)		PCT		500
18	BOLO DIVERSOS SABORES, mínimo 500 gramas por unidade de bolo.		uni		1000
19	BOMBOM (CHOCOLATE), embalagem c/ 50und		PCT		50
20	CAFÉ torrado e moido produto d 1ª qualidade; não contem glúten; embalagem 250g embalagem aluminada, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café ABIC;validade 90 dias após empacotamento; rotulagem segundo os padrões da resolução n° 259 de 20/09/2002 do MS.		uni		600
21	CALDO DE GALINHA /CARNE: preparado para caldo de galinha: sem gordura trans., contendo no Máximo 1,2g de gorduras totais por porção de meio (1/2) tablete. Embalagem: tipo caixinha reciclável, contendo 6 tabletes (cubos) do produto em seu interior. Contendo 57 gramas e no Máximo 67 gramas de peso por embalagem. prazo de validade mínimo de 10meses.		PCT		100
22	CANELA EM PÓ embalagem plástica c/ 90gr, primeira qualidade		UND		50
23	Canjica de milho doce, PREPARADA, EMBALADA EM PRATOS DESCARTAVEIS COM 500G		und		700
24	CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBO magra resfriada ou congelada tipo primeira, em cubo aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasita os e larvas. Devendo conter no Máximo 10% gordura ser isenta de cartilagens e osso e conter de 3% de aponeurose.		KG		250
25	CARNE bovina, moída,FRESCA de primeira, sem gordura. Acondicionada em embalagem de file PVC transparente ou saco plástica transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DISPOA n.304 de		KG		1000

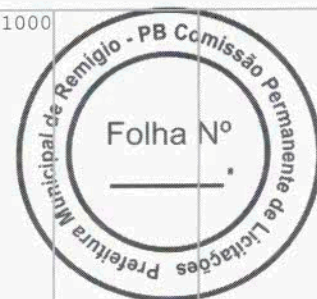
	22/04/96 e n. 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 150 de 19/05/99				
26	CARNE DE CAPRINO/OVINO		KG	250	
27	CARNE DE SOL BOVINA de 1ª de qualidade, nova, condicionada em embalagem plástica e flexível de 1 kg, atóxica, resistente, transparente e com validade descrita em sua embalagem.		KG	500	
28	CATCHUP C/ 400g, 1ª de qualidade, novo, condicionado em embalagem plástica e flexível, atóxica, resistente.		UND	80	
29	CHÁ , caixa c/ 10 sachê, sabor: alecrin, camomila e erva doce, embalagem integra de 250g		CAIXA	40	
30	CHANTILLYN C/ 1L, embalagem de papelão intacta, de 1ª qualidade.		CX	50	
31	CHARQUE ponta de agulha, pacote com 1kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, surrada, seca, de consistência firme com, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhos, embalada á vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devera apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante		UNI	500	
32	COCO RALADO 1KG, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g		UND	150	
33	COLORAU de primeira qualidade, com aproximadamente 100g. Embalagem Com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA		PCT	400	
34	CREME DE LEITE 200GR		UND	250	
35	SORVETE DE IORGUT, DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM 90G		UND	2000	
36	SALGADOS DIVERSOS TAMANHO FESTA (PASTEIS, COXINHAS, RISOLE, EMPADA, PÃO DE QUEIJO)		UND	10000	
37	ervilha verde partida, tipo 1 em conserva		LATA	100	
38	extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate pro processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação acondicionada em latas de 500gr, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estofamentos, sem vazamento, corrosão interna e outras alterações, condicionadas em caixa de papelão limpa integra, resistente, reforçada e lacrada. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		CX	500	
39	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM 1KG		KG	200	
40	FARINHA DE MANDIOCA fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1kg , na embalagem devera constar data da fabricação data de validade e número do		kg	100	






	lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega				
41	FARINHA LÁCTEA C/ 200G enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	und	800		
42	feijão carioquinha, tipo 1 classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	500		
43	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto devera ter registro no ministério d agricultura e/ou ministério da saúde. 1KG	kg	500		
44	feijão preto, tipo 1 classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	500		
45	FLOCOS DE MILHO de milho mimoso, em pacote livre de matéria terrosa, parasito, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15% p/p de umidade; 500G	und	1000		
46	Frango semi processado congelado, inteiro, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em media 2kg	KG	1000		
47	Iogurte bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto e atender s especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 100ml. prazo de validade de no mínimo 45 dias a partis da entrega do produto. 1 LITRO	LITRO	1500		
48	LEITE CONDESADO 395GR	UND	200		
49	LEITE DE COCO 120 ML, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	und	400		

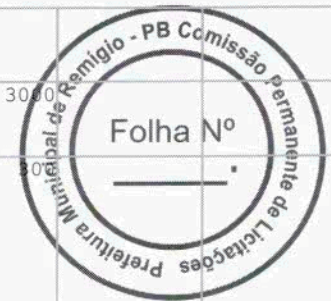
50	leite em po integral: características técnicas: leite em po integral instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A,C,D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 800 gramas. devera trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visiveis e claras, instantâneos bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem ofícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não devera apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto cor não característica do produto, sabor acido intenso ou problemas de dedução da embalagem. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNI	1000	
51	Linguiça calabresa. Linguiça condimentada com pimenta calabresa. Devendo apresenta caraterísticas mínimas de qualidade. É o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, acondicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante caraterístico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo p processo de defumação opcional PACOTE 2,5 KG	PCT	25	
52	Macarrão tipo espaguete vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e acido fólico (vitamina b9), farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico vitamina b9) e corante natural curcume. contem glute. Acondicionadas em embalagem plástica , capacidade de 500gr. Validade minima de 06 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). parâmetro de qualidade: basilar ou equivalente, ou de melhoe qualidade, (conformearção 1416/2010 2ª Camara atCU	PCT	600	
53	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, agua, sal, leite em pó e/ou soro de leite em ó, vitamina a (1.500 U.I/100G), estatizante: mono e diglicerideos de ácidos graxos, lecitina de soja estes de poliglicerol de acido graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma identico ao natural de manteiga, acidulante acido citrico, antioxidantes: esta dissodico e bht e corante natural de urucum e curcuma ou idêntico ao natural beta caroteno. não contem glúten, 0% gordura trans. acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições se acordo de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). paramento de qualidade: delicia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordão 1416/2010 2º camara TCU	POTE 500G	100	
54	milho de pipoca 1ª qualidade, grãos selecionados e graúdos, em embalagens de 500gramas ou 1kg com validade mínima de 05 meses a partir da entrega.	PCT	250	
55	milho verde, em conserva, milho verde e salmão (agua e sal). Embalagem primaria: lata de 200g embalagem secundaria: caixas de papelão residente contendo no Máximo 6 latas de 2000g as latas não poderão estar	LATA	100	

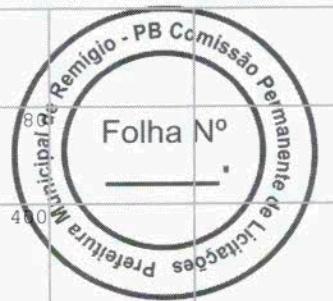




	amassadas, abaladas ou enferrujadas. Nas embalagens primarias devesa consta a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade do produto. com validade mínima de 1 ano a parti de entrega.			
56	MORTADELA de frango ou bovina embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	kg		
57	MUNGUNZA grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devesa conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devesa apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	250	
58	Óleo de soja refiando. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estofamento, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900ml. Embalagem devesa conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devesa apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	200	
59	Ovos de galinha. Alimentos de origem animal, a casca deve estar sempre limpa, integra e ainda sem deformações. O glúem deve ser límpido, transparente, consistente, denso com pequena porção fluida. A gema deve ser bem amarela. O ovo deve estar isento de sabores e odores estranhos, tendo que apresentar sabor e odor de ovos frascos. BANDEJA COM 30 OVOS	BANDEJA	400	
60	Pamonha de milho doce	unid	500	
61	PICOLÉ, sabor de frutas	UND	2000	
62	PIPOCA, amanteigada salgada, embalagem c/ 10und	FARDO	400	
63	pirulito doce, embalado individualmente, sabor morando, peso unitario12g	pacote	50	
64	Polpa de fruta sabores variados, acondicionados em embalagem plástica, pacotes com 1kg, 1ª qualidade.	KG	1500	
65	Presunto Sem capa de gordura. De primeira qualidade. Fatiado. Acondicionado em embalagens individual plásticas. Com cor e cheiro característicos, ótimo estado de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega. conservação em ambiente refrigerado.	KG	300	
66	Proteína texturização de soja, sabor carne ou frango ingredientes: proteína texturização de soja, óleo vegetal, entre outros. Informação nutricional porção de 50g (1/3 de xicara de chá0 fornecer aproximadamente 196kcal, provenientes de 24g de proteínas; fibras alimentar próxima de 1,8g. rendimento: depois hidratado o produto deve render até 3 vezes o seu peso inicial. validade mínima na entrega de 10 meses. embalagem: primaria de poliéster mais pigmentado de branco, resistente, termos soldável com 500g, sendo a embalagem secundaria de papelão reforçado com até 5kg	PCT	300	
67	Queijo Mussarela ou lanche. Fatiado, com máximo de 25g por fatia, acondicionado em embalagens individual plásticas. Isento de ou mau aspecto de conservação. Etiqueta	KG	400	

	com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega conservação em ambiente refrigerado.				
68	refrigerante em garrafa tipo pet, capacidade 2litros ou superior, nos sabores diversos		unid	3000	
69	sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso liquido. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devera apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	3000	
70	Salsicha tipo hot dog (o produto não devera apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação).		KG	200	
71	Sardinha conservada em óleo comestível com as seguintes características: pescado em conserva, sardinha inteira, agua de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal não contem conservantes, não contem glúten. Aspecto, cor cheiro e sabor proprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. acondicionadas em latas de 125g. validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: Coqueiro, Gomes da costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordão 1416/2010 2ª Camara Atcu lata com 125g		LATA	400	
72	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL 100% . EMBALAGEM DE 200ML. SABORES LARANJA, UVA, MAÇA OU MARACUJA		uni	1000	
73	Vinagre branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso , e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. CONTENDO 500ML		uni	250	
74	ABACAXI, Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.		UNI	700	
75	ABÓBORA CAMBOTIÁ , tipo cambotiá, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, residuos de defensivos agricolas, odor e sabor estranho.		KG	300	
76	ALFACE , Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.		MOLHOS (PÉ	200	
77	ALHO, Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento		KG	100	
78	AMEIXA SECA, ameixa seca com caroço. Pacote com 1550gr não contém glute. Ameixas seca com caroço e conservantes sorbato de potássio.		KG	80	
79	BANANA, Tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, residuos de defensivos agricolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.		UNI	4000	
80	BATATA TIPO INGLESA ?batatinha?, frescas de ótica qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos		KG	500	





	danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão				
81	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG			
82	BATATA DOCE, fresca de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típico da espécie em perfeito estado, livre de parasitas, sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	kg	400		
83	CEBOLA, pera de primeira, sem rama, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300		
84	CEBOLINHA Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ	50		
85	CENOURA, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300		
86	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200		
87	COENTRO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ	200		
88	GOIABA Tipo comum com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	kg	150		
89	INHAME, ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	150		
90	LARANJA Tipo pêra com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180 g.	UNI	1000		
91	MAÇA Tipo comum, tamanho grande com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	UNI	500		
92	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	320		
93	MACAXEIRA, Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300		
94	MANGA TOMMY, de boa qualidade aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UND	300		
95	MELANCIA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	UNI	400		
96	MELÃO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	450		
97	MILHO, Frescos de ótima qualidade, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	ESPIGAS	1000		

98	PIMENTÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		UNI	200	
99	REPOLHO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		KG		
100	TOMATES Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aromas característicos da espécie.		KG	250	
101	UVA VERDE E DA ROXA, aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		KG	200	
102	Pão salgado: com peso de 50g a unidade, de boa qualidade. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou murcho. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalagem Primária: em sacos de polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundária: Deverá ser entregue na instituição em caixas gradeadas confeccionadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão.		UND	10000	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2022

MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de que não possui no quadro societário, servidor público da ativa do órgão realizador do certame ou de qualquer entidade a ele vinculada.

O proponente acima qualificado declara não possuir em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado desta Prefeitura Municipal de Remigio, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2022

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00018/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 220401PE00018

CONTRATO N°:/...-CPL

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Remígio - Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB, CNPJ n° 09.048.976/0001-09, neste ato representada pelo Prefeito Francisco André Alves, Brasileiro, Casado, Servidor Público Federal, residente e domiciliado na Rua Manoel Serafim Filho, 150 - Centro - Remígio - PB, CPF n° 181.952.374-87, Carteira de Identidade n° 237218 SSPPB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ n°, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - -, CPF n°, Carteira de Identidade n°, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00018/2022, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LANCHES E EVENTOS DO CRAS, SCFV, PROGRAMA CRIANÇA FELIZ, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, E PARA AS SECRETARIAS DE GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, OBRAS E SERVIÇOS URBANOS, CULTURA TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00018/2022 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

Os preços contratados são fixos e irreatáveis no prazo de um ano. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

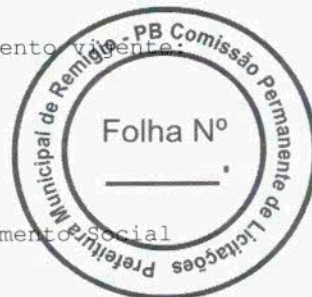
Recursos Próprios do Município de Remígio:

- 02.010 Secretaria de Gestão
- 04 122 2002 2002 Manutenção das Atividades da Secretaria de Gestão
- 02.020 Secretaria de Administração e Finanças
- 04 122 2002 2005 Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças
- 02.070 Secretaria de Desenvolvimento Social
- 08 122 1003 2025 Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Social
- 08 243 1003 2026 Manutenção do Conselho Tutelar
- 02.080 Secretaria de Obras e Serviços Urbanos
- 15 451 1004 1012 Estruturação da Rede de Serviços Públicos Municipal
- 15 122 2002 2028 Manutenção das atividades da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos
- 02.120 Secretaria de Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico
- 13 122 1005 2040 Manutenção das Atividades da Secretaria de Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico
- 13 392 1005 2041 Promoção de Eventos Sociais e Culturais
- 02.140 Fundo Municipal de Assistência Social
- 08 244 1003 2044 Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS Ofertados ou Referenciados ao CRAS E Benefícios Eventuais
- 08 244 1003 2045 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
- 08 243 1003 2046 Primeira Infância no SUAS/CRIANÇA FELIZ
- 08 244 1003 2048 Serviço de Proteção Social Básica
- 08 244 1003 2050 Manutenção e Gerenciamento do Programa Bolsa Família e do Cadastro Único-IGDBF

3390.30 99 Material de Consumo

Fonte de Recursos

- 15001000 Recursos Livres (Ordinário)
- 16600000 Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS
- 17010000 Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres dos Estados

**CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:**

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 8 (oito) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2022, considerada da data de sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

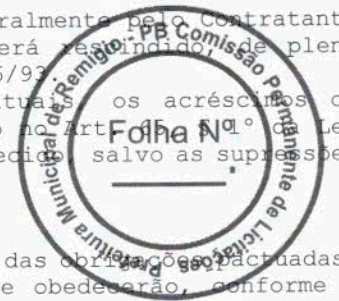
- a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a - Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93. O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65 da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executado o presente contrato e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, 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; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Remígio.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Remígio - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....