



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210222PE00004
LICITAÇÃO Nº. 00004/2021
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 09:01 horas do dia 15 de Março de 2021, por meio do site www.portaldecompraspublicas.com.br, licitação na modalidade Pregão nº 00004/2021, 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 A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC).

Data de abertura da sessão pública: 15/03/2021. Horário: 09:01 - horário de Brasília.
Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.
Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC).

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 A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC) - 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 anteriores 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 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 enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para a 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 02 (dois) dias úteis, contado 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;
- 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

5.1.0 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 assinatura do Contrato:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.0 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.

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2021, 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:

02.070 Secretaria de Desenvolvimento Social

02070 08 122 2002 2024 Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Social

02070 08 244 2002 2025 Realização de Conferências Municipais

02070 08 243 2002 2026 Manutenção do Conselho Tutelar

02.140 Fundo Municipal de Assistência Social

02140 08 244 1003 2045 Confinamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS Ofertados ou 20.0000 Referenciados ao CRAS E Benefícios Eventuais

02140 08 244 1003 2046 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social

02140 08 244 1003 2047 Primeira Infância no SUAS/CRANÇAS FELIZ

02140 08 244 1003 2049 Aprimoramento da Gestão do SUAS/IGD SUAS

02140 08 244 1003 2051 Serviço de Proteção Social Básico

02140 08 244 1003 2053 Manutenção e Gerenciamento do Programa Bolsa Família e do Cadastro Único-IGDBF

02140 08 244 1003 2054 Cofinanciamento dos Serviços, Programas e Projetos do SUAS

02140 08 244 1003 2056 Manutenção de Outros Programas, Projetos, Benefícios e Serviços Socioassistenciais do FNAS

3390.30 material de consumo

FONTE DE RECURSO:

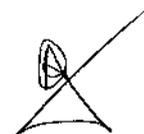
1001 Recursos Ordinários

1311 Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS

1992 Auxílio Financeiro da União aos Municípios

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.

6.2.0 licitante deverá utilizar essa "senha" para acesso ao sistema eletrônico, sendo que a simples validade no prazo de vigência, não significa sua habilitação ou qualificação para qualquer Pregão, na forma eletrônica, que venha a participar; etapa a ser cumprida em cada certame.

6.3.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as 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

7.1.0 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.

7.2.0 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.

7.3.0 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 de Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, durante a duração da 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 classificação 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.O 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.O 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.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

10.8.O 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", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



[Handwritten signature]

10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.12.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

10.13.Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela Equipe de Apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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.

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 estipulado 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 inexecuibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a 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. Salienta-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 dos 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.
- 11.12. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (TRÊS) dias úteis contados da solicitação.
- 11.12.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 11.12.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 11.12.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 11.12.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 11.12.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 11.12.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (DEZ) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 11.12.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

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. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.



12.2.3. 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 das alterações ou da consolidação respectiva.



12.2.4. 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 Balanço de Abertura assinado por profissional habilitado e devidamente registrado na junta comercial competente. Não se aplica ao microempreendedor individual.

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

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

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

12.2.8. 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.

12.2.9. 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.

12.2.10. 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.

12.2.11. 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.

12.2.12. Alvará de Funcionamento vigente

12.2.13. Solicitação de fotos da fachada da empresa, onde o estabelecimento funciona, conforme seu CNPJ. A sua ausência não inabilitará, entretanto suspenderá o certame para diligência, conforme art. 43, § 3

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 apresenta-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 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** - deverá 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 vencedor, 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 acrescentados 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:



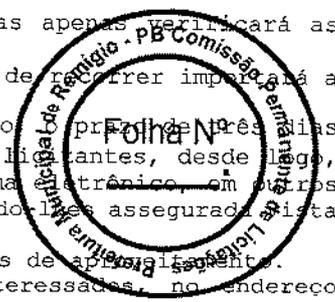
14.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

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 até 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 appealamento.

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 irreajustáveis 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 deverão negociar 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 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;

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 consequentemente 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. 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.

21.2. 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.

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 cumprimento do contrato, 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 Cadastro 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 durante 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.

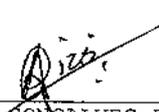
23.11. Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.

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, 23 de Fevereiro de 2021.


ALEXANDRE GONÇALVES DIAS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2021

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC).

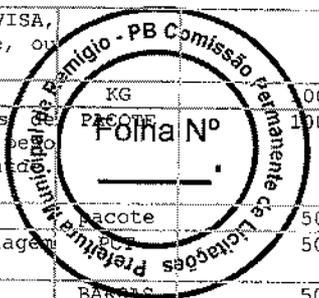
2.0.DA JUSTIFICATIVA

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 - DESENVOLVIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC) - 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.

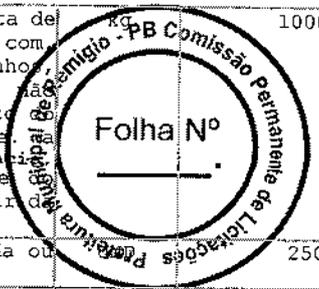
2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

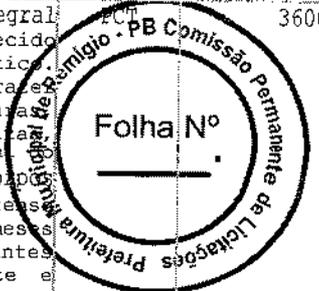
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade 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 devesse 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 devesse apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pacote	800
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 devesse 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 devesse apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1200
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	30
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.	PACOTES	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 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 partir do 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 Câmara -ATCU	KG	1000
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 partir do recebimento do produto; demais	KG	1000

	condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). parâmetro de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conformação 1416/2010-2ª Câmara -ATCU		
8	AVEIA EM FLOCOS tipo flocos finos embalagem de 250gr.	KG	100
9	Azeitona em embalagem transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com 1kg	PACOTE	100
10	Balas de iogurte pacotes COM 100 UNIDADES	Pacote	50
11	BALAS, primeira qualidade, com sabor de chocolate, café ou coco, embalagem c/ 50 und.	Pacote	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 3 de maio: 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 quebrados. 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.	sache	1200
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 quebrados. 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	1200
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 Câmara TCU)	PCT	1200
18	BOLO DIVERSOS SABORES	unid	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.	unid	1200
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.	TABLETE	200
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	500
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, parasitas 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	1500
26	CARNE DE CAPRINO/OVINO	KG	800
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



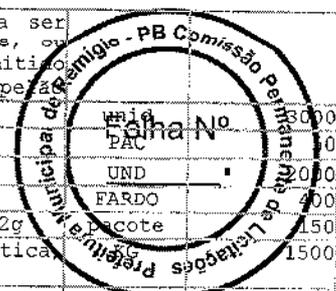
31	CHARQUE ponta de agulha, pacote com 1kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, surrada, seca, de consistência firme com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhas, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deveser apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante		1000
32	COCO RALADO 1KG, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g		250
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 CNMFA	PCT	600
34	CREME DE LEITE 200GR	UND	250
35	SORVETE DE IORGUT, DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM 90G	UND	2000
36	EMPADA, RECHEADA COM FRANGO/ PRESUNTO E MUSSARELA COM CARNE MOIDA NO MINIMO	unid	3000
37	ervilha verde partida, tipo 1 em conserva	LATA	300
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 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 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CX	1200
39	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM 1KG	KG	400
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 deveser constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega	kg	200
41	FARINHA LÁCTEA C/ 200G enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deveser 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 cariquinho, tipo 1 classe cariquinho, 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 acondicionado 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 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	1000
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 deveser ter registro no ministério d agricultura e/ou ministério da saúde. 1KG	kg	1000
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 acondicionado 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 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	1000
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	4000
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 deveser 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	250
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	1000





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 traçar 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 deve apresentar sinais de sujidades, compostos 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.		
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	40
52	LINGUIÇA MISTA, congelada a -18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, embalada em caixa de papelão cintada PCT 5KG	PCT	20
53	Macarrão tipo espagete 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, (conformeardão 1416/2010-2ª Camara -aFCU	PCT	2500
54	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, agua, sal, leite em pó e/ou sorco 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 idêntico 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 - 2ª camara TCU	POTE 500G	1000
55	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
56	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 200g 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	300
57	MINI COXINHA, RECHEADA COM FRANCO/ PRESUNTO E MUSSARELA/ CARNE MOIDA NO MINIMO 25G	unid	3000
58	MORTADELA de frango ou bovina embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	kg	100
59	MUNGUNZA grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de unidade, 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
60	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	1000
61	Ovos de galinha. Alimentos de origem animal, a casca deve estar sempre limpa, Integra e ainda sem deformações. O gluem 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	600
62	Pamonha de milho doce	unid	500
63	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, isentas 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 agua, 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 primaria: em sacos	KG	600

	polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundaria: deveser entregue na instituição em caixas gradeadas em polietileno, atóxicas, similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos, não permitindo em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão.		
64	Pãozinho de queijo		3000
65	PASTA AMERICANA, produto de primeira qualidade, na cor branca.		100
66	PICOLÉ, sabor de frutas		1000
67	PIPOCA, amanteigada salgada, embalagem c/ 10und		400
68	pirulito doce, embalado individualmente, sabor morando, peso unitario12g		150
69	Polpa de fruta sabores variados, acondicionados em embalagem plástica, pacotes com 1kg, 1ª qualidade.		1500
70	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
71	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 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
72	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.	KG	400
73	refrigerante em garrafa tipo pet, capacidade 2litros ou superior, nos sabores diversos	unid	3000
74	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 líquido. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deveser apresentar validade minima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	350
75	SALGADO TIPO PASTEL, TAMANHO DE FESTA	unid	3000
76	Salsicha tipo hot dog (o produto não deveser apresentar superficie umida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação).	KG	300
77	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 minima 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	800
78	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL 100% . EMBALAGEM DE 200ML. SABORES LARANJA, UVA, MAÇA OU MARACUJA	unid	1000
79	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	unid	350



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 técnica, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

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

5.0. DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1. O 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 considerado da assinatura do Contrato:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2. A vigência do respectivo contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2021, considerado da data de sua assinatura.

6.0. DO REAJUSTAMENTO

6.1. Os preços contratados são fixos e irreeajustáveis 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% (por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4. Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á com publicação 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 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.

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
Presidente da Comissão



ESTADO DA PARAIBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2021

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2021
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO - PB.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC).

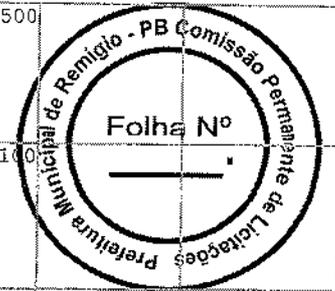
PROPONENTE:
CNPJ:

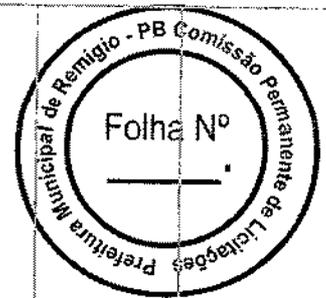
Prezados Senhores,

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

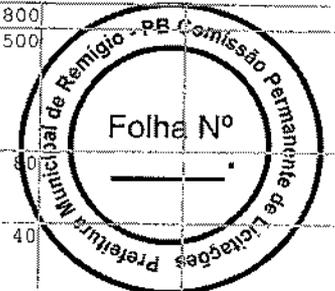
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais 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.		pacote	800		
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	1200		
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	30		

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.	PACOTES	500	
5	AMIDO DE MILHO produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matéria 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	100	
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 partir do 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	1000	
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 partir do 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, (conformarção 1416/2010-2ª Camara -ATCU	KG	1000	
8	AVEIA EM FLOCOS tipo flocos finos embalagem de 250gr.	KG	100	
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	PACOTE	100	
10	Balas de iogurte pacotes COM 100 UNIDADES	pacote	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 3 de milho: 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 metabisulfito 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 gubrados0. 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.	sache	1200	
16	Biscoito água e sal: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido,	PCT	1200	

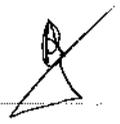


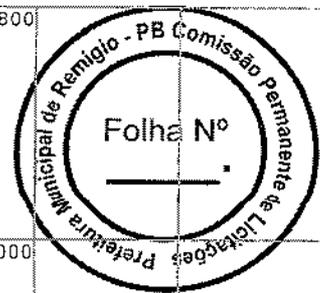


	gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabisulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito - até 10% de biscoito quebrados). 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 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	1200	
18	BOLO DIVERSOS SABORES		unid	1000	
19	BOMBOM (CHOCOLATE), embalagem c/ 50und		PCT	50	
20	CAFE 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 n° 259 de 20/09/2002 do MS.		unid	1200	
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.		TABLETE	200	
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	500	
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, parasitas 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 n° 150 de 19/05/99		KG	1500	



26	CARNE DE CAPRINO/OVINO		KG	800	
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	800	
29	CHÁ , caixa c/ 10 sachê, sabor: alecrim, camomila e erva doce, embalagem integrada 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, íntegra e resistente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante		kg	1000	
32	COCO RALADO 1KG, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g		UND	250	
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	600	
34	CREME DE LEITE 200GR		UND	250	
35	SORVETE DE IORGUT, DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM 90G		UND	2000	
36	EMPADA, RECHEADA COM FRANGO/ PRESUNTO E MUSSARELA COM CARNE MOIDA NO MINIMO		unid	3000	
37	ervilha verde partida, tipo 1 em conserva		LATA	300	
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 deverá 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 deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		CX	1200	
39	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM 1KG		KG	400	
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 deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega		kg	200	



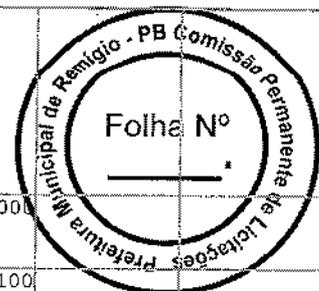


41	FARINHA LÁCTEA C/ 200G enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo 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	1000
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	1000
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	1000
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	4000
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	250
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	1000
50	leite em po integral: características técnicas: leite em po integral instantâneo. O produto deve conter no	PCT	3600

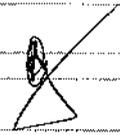




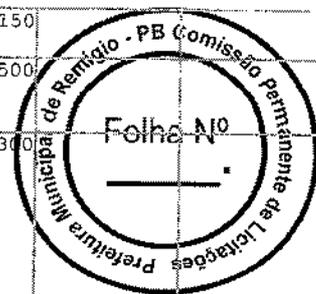
	<p>mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A,C,D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 800 gramas. devesa trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneos bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem ofícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não deveza 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.</p>			
51	<p>Linguiça calabresa. Linguiça condimentada com pimenta calabresa. Devendo apresenta características mínimas de qualidade. é o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, acondicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico 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</p>	PCT	40	
52	<p>LINGUIÇA MISTA, congelada a -18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, embalada em caixa de papelão cintada PCT 5KG</p>	PCT	20	
53	<p>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 e outras). parâmetro de qualidade: basilar ou equivalente, ou de melhoe qualidade, (conformeardão 1416/2010-2ª Camara -aTCU</p>	PCT	2500	
54	<p>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 diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja estes de poliglicerol de acido graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico 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</p>	POTE 500G	1000	
55	<p>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.</p>	PCT	250	
56	<p>milho verde, em conserva, milho verde e salmão (agua e sal). Embalagem primaria: lata de 200g embalagem secundaria: caixas</p>	LATA	300	



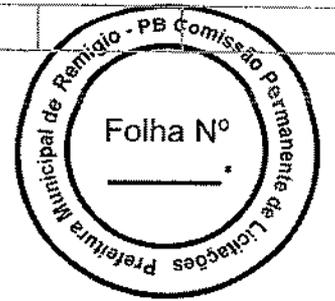
	de papelão residente contendo no Máximo 6 latas de 2000g as latas não poderão estar amassadas, abaladas ou enferrujadas. Nas embalagens primarias devesa consta a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade do produto. com validade mínima de 1 ano a parti de entrega.				
57	MINI COXINHA, RECHEADA COM FRANCO/PRESUNTO E MUSSARELA/ CARNE MOIDA NO MINIMO 25G		unid	300	
58	MORTADELA de frango ou bovina embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.		kg	100	
59	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	
60	Óleo de soja refilando. 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	1000	
61	Ovos de galinha. Alimentos de origem animal, a casca deve estar sempre limpa, integra e ainda sem deformações. O glúten 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 frescos. BANDEJA COM 30 OVOS		BANDEJA	600	
62	Pamonha de milho doce		unid	500	
63	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, isentas 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 agua, 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 primaria: em sacos polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundaria: devesa ser entregue na instituição em caixas gradeadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos, não permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão		KG	600	
64	Pãozinho de queijo		unid	3000	
65	PASTA AMERICANA, produto de primeira qualidade, na cor branca.		PAC	50	
66	PICOLÉ, sabor de frutas		UND	2000	
67	PIPOCA, amanteigada salgada, embalagem c/ 10und		FARDO	400	



68	pirulito doce, embalado individualmente, sabor morando, peso unitario 12g	pacote	150
69	Polpa de fruta sabores variados, acondicionados em embalagem plástica, pacotes com 1kg, 1ª qualidade.	KG	1500
70	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
71	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 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 secundária de papelão reforçado com até 3kg	PCT	300
72	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.	KG	400
73	refrigerante em garrafa tipo pet, capacidade 2litros ou superior, nos sabores diversos	unid	3000
74	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	350
75	SALGADO TIPO PASTEIL, TAMANHO DE FESTA	unid	3000
76	Salsicha tipo hot dog (o produto não devera apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação).	KG	300
77	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	800
78	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL 100% . EMBALAGEM DE 200ML. SABORES LARANJA, UVA, MAÇA OU MARACUJA	unid	1000
79	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	unid	350



plástico com tampa inviolável,
hermeticamente fechado. CONTENDO 500ML



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° 00004/2021

MODELO DE DECLARAÇÃO

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00004/2021
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

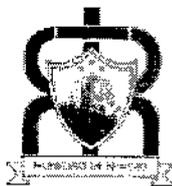
1.0 - DECLARAÇÃO de que não possui no quadro societário, servidor público da ativa do órgão realizador do certame ou de qualquer entidade a ele vinculada.

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 Remígio, 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 Nº 00004/2021

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº: / ... - 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 particular de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Remígio - Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB, CNPJ nº 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 nº 181.952.374-87, Carteira de Identidade nº 237218 SSPPB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - -, CPF nº, Carteira de Identidade nº, 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 nº 00004/2021, processada nos termos da 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.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTES MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC).

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 nº 00004/2021 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:

Os preços contratados são fixos e irremovíveis 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:

02.070 Secretaria de Desenvolvimento Social
02070 08 122 2002 2024 Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Social
02070 08 244 2002 2025 Realização de Conferências Municipais
02070 08 243 2002 2026 Manutenção do Conselho Tutelar
02.140 Fundo Municipal de Assistência Social
02140 08 244 1003 2045 Confinamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS Ofertados ou 20.0000 Referenciados ao CRAS E Benefícios Eventuais
02140 08 244 1003 2046 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
02140 08 244 1003 2047 Primeira Infância no SUAS/CRIANÇAS FELIZ
02140 08 244 1003 2049 Aprimoramento da Gestão do SUAS/IGD SUAS
02140 08 244 1003 2051 Serviço de Proteção Social Básico
02140 08 244 1003 2053 Manutenção e Gerenciamento do Programa Bolsa Família e do Cadastro Único-IGDBF
02140 08 244 1003 2054 Cofinanciamento dos Serviços, Programas e Projetos do SUAS
02140 08 244 1003 2056 Manutenção de Outros Programas, Projetos, Benefícios e Serviços Socioassistenciais do FNAS
3390.30 material de consumo
FONTE DE RECURSO:
1001 Recursos Ordinários
1311 Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS
1992 Auxílio Financeiro da União aos Municípios



CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado na Tesouraria do Contratante, mediante processo regular, 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 assinatura do Contrato:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2021, 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, § 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.

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, como 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 contrato; 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.

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: $I = (TX + 100) \div 365$, 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
