



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



## EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 220225PE00013

LICITAÇÃO Nº. 00013/2022

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO

AVENIDA JOAQUIM CAVALCANTE DE MORAIS, 96 - CENTRO - REMÍGIO - PB.

CEP: 58398-000 - E-mail: LICITACOESREMIGIO@GMAIL.COM - Tel.: (083) 33641631.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 09.048.976/0001-09, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:00 horas do dia 15 de Março de 2022, por meio do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), licitação na modalidade Pregão nº 00013/2022, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO.

Data de abertura da sessão pública: 15/03/2022. Horário: 09:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 15/03/2022. Horário: 09:01 - horário de Brasília.

Local: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

### 1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PÃES, HORTIFRÚTIS E CARNES DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

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

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

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

1.5. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

### 2.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

2.3. A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:

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

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

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

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

2.6.1. No endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://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, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

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

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

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



### 3.0. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

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

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

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

3.1.3. ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO.

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

3.2.1. Junto ao Pregoeiro: gratuitamente; e

3.2.2. Pelos

sites:

[WWW.REMIGIO.PB.GOV.BR](http://WWW.REMIGIO.PB.GOV.BR); [www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br); [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

### 4.0. DO SUPORTE LEGAL

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

### 5.0. DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Entrega: 5 (cinco) dias.

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

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

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

Recursos Próprios do Município de Remígio:

02.050 Secretaria de Educação

12 306 1001 2021 Manutenção do Programa Merenda Escolar

3390.30 99 Material de Consumo

Fonte de Recursos

15001000 Recursos Livres (Ordinário)

15520000 Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

(PNAE)

### 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](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

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

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](http://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 do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

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

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



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

#### 9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetivada 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 e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Encerrado esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 10.11.Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo:
  - 10.11.1.Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 10.12.Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores:
  - 10.12.1.Na ausência de lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.26.1. Produzidos no País;

10.26.2. Produzidos por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

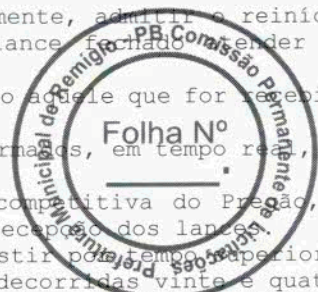
#### **11.0. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo 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 inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.



11.3. Saliencia-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 averiguar a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 12.0. DA HABILITAÇÃO

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

### 12.2. PESSOA JURÍDICA:

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

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

12.2.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário em que o mesmo se encontra, bem como apresentação dos competentes termos de abertura e encerramento, assinados por profissional habilitado e devidamente registrados na junta comercial competente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Tratando-se de empresa constituída há menos de um ano, ou aquela que ainda não tenha realizado o fechamento do seu primeiro ano de existência no prazo legal, poderá apresentar o Balanço de Abertura assinado por profissional habilitado e devidamente registrado na junta comercial competente. Não se aplica ao microempreendedor individual.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 13.0. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - 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, todos os dígitos serão suprimidos, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **14.0. DOS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

#### **15.0. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta:

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;

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

#### **16.0. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

#### **17.0. DO CONTRATO**





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

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

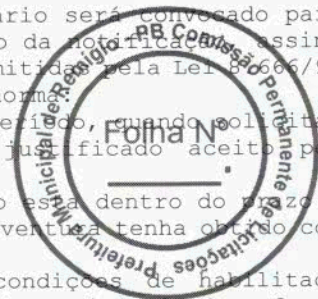
17.1.2. Não atendendo à convocação para assinar o contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade de sua proposta, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;

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 irreatáveis no prazo de um ano.

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

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

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

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

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

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

18.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **19.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

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

#### **20.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

20.1. Obrigações do Contratante:

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

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

20.1.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada 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 das especificações 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**

- 21.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.
- 21.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplimento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
- 21.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.
- 21.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX \div 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

## **22.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 22.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 22.2. A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.
- 22.3. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 22.4. Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

## **23.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3. Todas as referências de tempo no Edital, nos seus Anexos, no aviso e 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 e 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](http://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, 02 de Março de 2022.

  
\_\_\_\_\_  
ALEXANDRE GONÇALVES DIAS  
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2022

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PÃES, HORTIFRÚTIS E CARNES DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

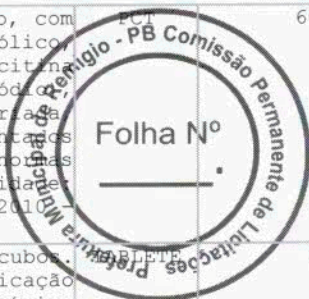
2.0. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

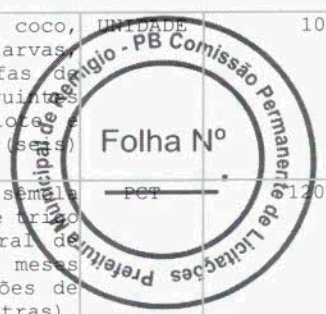
2.2. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, com as seguintes composições mínimas: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1, A e D), estabilizantes lecitinas de soja e aromatizantes. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: Toddy ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU). Pacote com 400g.	PCT	500
2	AÇÚCAR CRISTAL com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica com capacidade de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: União ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	KG	12000
3	ARROZ AGULHINHA TIPO 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 1Kg. Validade mínima de 6 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: Padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010-2ª Câmara TCU).	KG	6000
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 1Kg. Validade mínima de 06 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: Padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010-2ª Câmara TCU)/.	KG	5000
5	BISCOITOS 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 metabisulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 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	6000

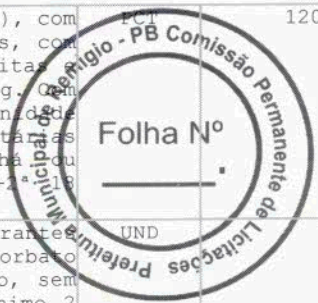
6	BOLACHA DOCE SEM RECHEIO, biscoito tipo Maisena, Maria, Leite ou Coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem apropriada atóxica, com capacidade de 400 gramas. Validade mínima de 6 meses contadas a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade Mabel ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 2ª Câmara TCU).		6000
7	CALDO DE CARNE, primeira qualidade, em tablete de 19g com 02 cubos. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 10 meses.		500
8	CALDO de galinha, primeira qualidade, em tablete de 19g com 02 cubos. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 10 meses.	TABLETE	500
9	COLORAU de primeira qualidade, com aproximadamente 100 g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT	3000
10	COMINHO em pó, com aproximadamente 100 g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT	1500
11	CREMOGEMA, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional. Embalagem 200g. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	UND	2000
12	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 370g, 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 do 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.	UND	1500
13	FARINHA LÁCTEA, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio embalagem 400g. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	500
14	FARINHA DE ARROZ, produto à base de arroz précozido, adicionado de vitaminas e sais mine rais, em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutrilon ou qualidade superior)- EMBALAGEM 400g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	500
15	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 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado dos em fardos lacrados. 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 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2000
16	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	2000
17	FEIJÃO PRETO, tipo 1, 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 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado dos em fardos lacrados. 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 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2000
18	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Características Técnicas: Leite em Pó 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 200 gramas. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo, As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	12000



19	LEITE DE COCO Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de plástico ou vidro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, local de informações nutricionais. Embalagem de 500 ml. A validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	1000
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	PCT	12000
21	MARGARINA VEGETAL extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: edta- cálcico dissódico e bht e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta- caroteno. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 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: Delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU). 500 Gramas cada UNIDADE.	UND	300
22	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ _ Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes ,sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500g.	PCT	1000
23	MANTEIGA PURA COM SAL Embalagem com, no mínimo, 250g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	200
24	ÓLEO DE SOJA refinado com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de 900 ml. Validade mínima de 10 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: ABC, Liza, Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	GARRAFA	300
25	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; fibra alimentar próxima de 1,8g. Rendimento: depois de hidratado o produto deve render até 3 vezes o seu peso inicial. Validade mínima na entrega de 10 meses. Embalagem: primária de poliéster mais polietileno pigmentado de branco, resistente, termossoldável com 400g.	PCT	3000
26	RAPADURA, natural da cana de- açúcar de primeira qualidade em tabletes individuais de 20g armazenados em potes de 1 kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1000
27	SAL REFINADO EXTRA IODADO com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio), iodado de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1000g. Validade mínima de 10 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: Souto ou Campeão ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	KG	600
28	VINAGRE, Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% bem. 750ml, 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. Unidade de 750ml. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITRO	600
29	SARDINHA CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL com as seguintes características: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 110g. Validade mínima de 24 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: Coqueiro, Gomes da Costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	LATA	9000

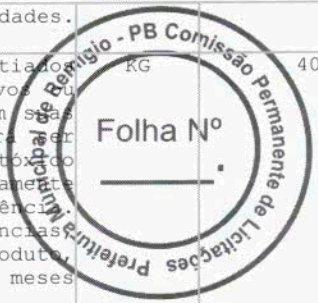


30	FUBÁ DE MILHO, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), com as seguintes características: aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500g. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Sinha ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 - 1ª Turma Câmara TCU).	PCT	12000
31	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 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. 200 ml cada ADOÇANTE.	UND	70
32	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 150g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	600
33	Leite de Soja, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	LITRO	20
34	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. embalagem unitária com peso 400g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. somente serão aceitos produtos aprovados pela comissão de aprovação de marcas de gêneros alimentícios/smed.	PCT	30
35	CANELA; EM PÓ FINA; EMBALAGEM COM 10 GRAMAS (Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico, atóxico, contendo 10 gramas;)	PCT	50
36	Pão salgado: com peso de 50g a unidade, de boa qualidade. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou murcho. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalagem Primária: em sacos de polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundária: Deverá ser entregue na instituição em caixas gradeadas confeccionadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão.	UND	100000
37	CARNE bovina coxão mole, sem osso, resfriada, com no máximo 10% de gordura, 3% de água e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de 1kg, de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2500
38	CARNE bovina, moída, de primeira, sem gordura. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Em embalagens de 1kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3000
39	Charque ponta de agulha, pacote com 1Kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a 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	2000
40	Frango semi- processado - congelado, eviscerado, limpo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico. Acondicionados em embalagens de 1kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	20000
41	CARNE DE CAPRINO/OVINO Resfriado Com Osso, limpa, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação. Adequado ao Consumo Humano, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Acondicionados em embalagens de 1kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1500
42	Ovo de Galinha Características técnicas: fresco, tipo especial, Branco, de 50 de peso por unidade. Apresentar certificado de Inspeção Estadual ou	UN	5000



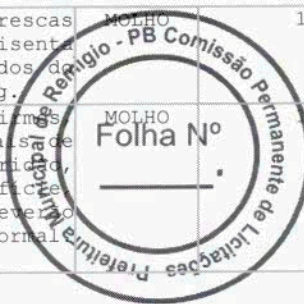
*[Handwritten signature]*

	Federal. Embalagem: papel, com rótulo, descartável, fechada, sem sujidades. bandejas contendo 30 unidades.		
43	Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiado em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico do tipo transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Deverá ser selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. A Embalagem geral, deve ser de 1 Kg.	KG	4000
44	BANANA prata, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1000
45	BATATA INGLESIA: de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores e etc. Com grau de maturação para o consumo imediato com registro no órgão competente. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	2000
46	CEBOLA PÊRA de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	2000
47	CENOURA, Lisa com polpa intacta e firme com coloração e tamanhos uniformes, sem brotos, rachaduras, bolores, ou outros defeitos visíveis que possam alterar sua qualidade, livre de terra aderente a casca, isenta de umidade externa anormal. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1500
48	CHUCHU, firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca. Livres da maior parte de terra aderente a casca, isenta de umidade externa anormal de colheita recente. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	UNIDADE	1000
49	MAMÃO PAPAIA - TAMANHO REGULAR - aspecto globoso e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	15000
50	MANGA TOMMY, de boa qualidade, em ponto de consumo no momento da entrega, com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, para consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possa alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com registro do órgão competente. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1500
51	MELANCIA tamanho regular de 1ª qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando 1kg cada.	KG	4000
52	MELÃO-redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta. Acondicionados e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1000
53	ABACAXI: De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com 1 kg cada.	KG	2000
54	PIMENTÃO, Fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos produtos com lesões físicas e/ou mecânicas, que afetem sua qualidade e aspecto. Devendo o produto apresentar aspecto intacto e firme. Acondicionados e entregues em embalagens de 1kg.	KG	500
55	TOMATE - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	3000
56	BETERRABA: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	800
57	ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados e entregues em embalagens de 1kg.	KG	300
58	COUVE FOLHA, com folhas integra de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	MOLHO	1000





59	ALFACE LISA, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	MOLHO	1000
60	COENTRO, deverão estar com as folhas frescas e sãs, íntactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitas ou larvas. Apresentar Umidade externa normal. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	MOLHO Folha Nº	1000



### 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

### 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

### 5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

- 5.1.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 será 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 2022, considerado da data de sua assinatura.

### 6.0.DO REAJUSTAMENTO

- 6.1.Os preços contratados são fixos e irremovíveis 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 adimplimento.

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

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

#### 8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

#### 9.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

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

#### 10.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

#### 11.0. DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a 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  
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2022

**PROPOSTA**

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00013/2022  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO - PB.

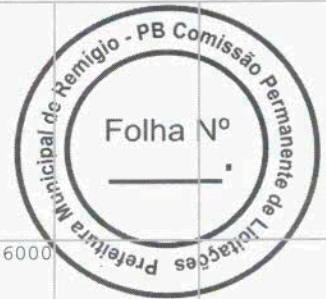
OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PÃES, HORTIFRÚTIS E CARNES DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

PROPONENTE:  
CNPJ:

Prezados Senhores,

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

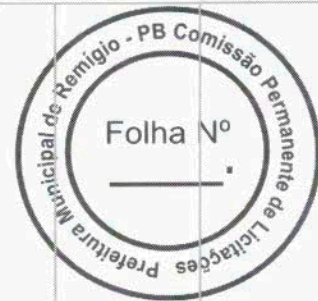
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, com as seguintes composições mínimas: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1, A e D), estabilizantes lecitinas de soja e aromatizantes. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras. Parâmetro de qualidade: Toddy ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 - 2ª Câmara TCU). Pacote com 400g.		PCT	500		
2	AÇÚCAR CRISTAL com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica com capacidade de 1 Kg. Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: União ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 - 2ª Câmara TCU).		KG	12000		
3	ARROZ AGULHINHA TIPO 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 1Kg. Validade mínima de 6 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: Padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010-2ª Câmara-TCU).		KG	6000		
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos;		KG	5000		



	acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 1Kg. Validade mínima de 06 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: Padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010-2ª Câmara-TCU)/.				
5	BISCOITOS 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 metabisulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 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		6000	
6	BOLACHA DOCE SEM RECHEIO, 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. Contém glúten. Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400 gramas. Validade mínima de 6 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: Mabel ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	PCT		6000	
7	CALDO DE CARNE, primeira qualidade, em tablete de 19g com 02 cubos. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 10 meses.	TABLETE		500	
8	CALDO de galinha, primeira qualidade, em tablete de 19g com 02 cubos. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 10 meses.	TABLETE		500	
9	COLORAU de primeira qualidade, com aproximadamente 100 g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT		3000	
10	COMINHO em pó, com aproximadamente 100 g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT		1500	
11	CREMOGEMA, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional. Embalagem 200g. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	UND		2000	
12	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado	UND		1500	

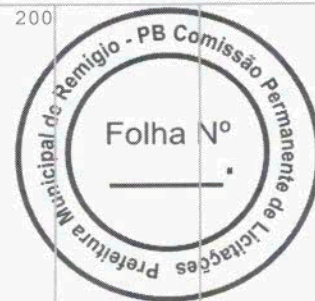


	com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 370g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estofamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, condicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do 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.				
13	FARINHA LÁCTEA, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio embalagem 400g. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	500		
14	FARINHA DE ARROZ, produto à base de arroz précozido, adicionado de vitaminas e sais mine rai s, em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutilon ou qualidade superior)- EMBALAGEM 400g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	500		
15	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 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondiciona dos em fardos lacrados. 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 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2000		
16	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	2000		
17	FEIJÃO PRETO, tipo 1, 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 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondiciona dos em fardos lacrados. 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 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2000		
18	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com	PCT	12000		



	<p>vitamina A, C, D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 200 gramas. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo, As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>				
19	<p>LEITE DE COCO Natural, concentrado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de plástico ou vidro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem de 500 ml. A validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		UNIDADE	1000	
20	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).</p>		PCT	12000	
21	<p>MARGARINA VEGETAL extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: edta- cálcico dissódico e bht e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta- caroteno. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 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: Delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU). 500 Gramas cada UNIDADE.</p>		UND	300	
22	<p>MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ _ Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes ,sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500g.</p>		PCT	1000	

23	MANTEIGA PURA COM SAL Embalagem com, no mínimo, 250g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	200	
24	ÓLEO DE SOJA refinado com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de 900 ml. Validade mínima de 10 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: ABC, Liza, Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).	GARRAFA	300	
25	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; fibra alimentar próxima de 1,8g. Rendimento: depois de hidratado o produto deve render até 3 vezes o seu peso inicial. Validade mínima na entrega de 10 meses. Embalagem: primária de poliéster mais polietileno pigmentado de branco, resistente, termossoldável com 400g.	PCT	3000	
26	RAPADURA, natural da cana de- açúcar de primeira qualidade em tabletes individuais de 20g armazenados em potes de 1 kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1000	
27	SAL REFINADO EXTRA IODADO com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1000g. Validade mínima de 10 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: Souto ou Campeão ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 - 2ª Câmara TCU).	KG	600	
28	VINAGRE, Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% bem. 750ml, 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. Unidade de 750ml. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LITRO	600	
29	SARDINHA CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL com as seguintes características: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades,	LATA	9000	

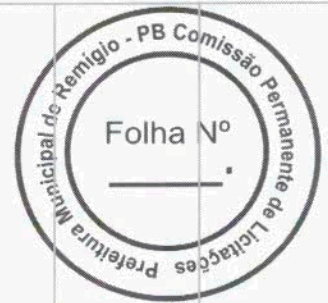


*[Handwritten signature]*



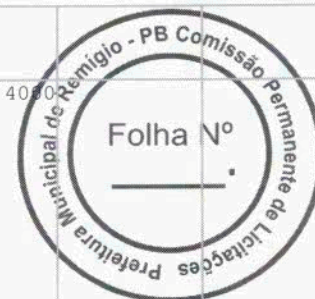
	parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 110g. Validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Coqueiro, Gomes da Costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara TCU).			
30	FUBÁ DE MILHO, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), com as seguintes características: aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500g. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª 18 Câmara TCU).	PCT	12000	
31	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 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. 200 ml cada ADOÇANTE.	UND	70	
32	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 150g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	600	
33	Leite de Soja, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	LITRO	20	
34	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. embalagem unitária com peso 400g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. somente serão aceitos produtos aprovados pela comissão de aprovação de marcas de gêneros alimentícios/smed.	PCT	30	
35	CANELA; EM PÓ FINA; EMBALAGEM COM 10 GRAMAS (Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico, atóxico, contendo 10 gramas;)	PCT	50	
36	Pão salgado: com peso de 50g a unidade, de boa qualidade. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou murcho. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de	UND	100000	





	sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalagem Primária: em sacos de polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundária: Deverá ser entregue na instituição em caixas gradeadas confeccionadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão.				
37	CARNE bovina coxão mole, sem osso, resfriada, com no máximo 10% de gordura, 3% de água e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de 1kg, de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	2500	
38	CARNE bovina, moída, de primeira, sem gordura. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Em embalagens de 1kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	3000	
39	Charque ponta de agulha, pacote com 1Kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a 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	2000	
40	Frango semi-processado - congelado, eviscerado, limpo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico. Acondicionados em embalagens de 1kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	20000	
41	CARNE DE CAPRINO/OVINO Resfriado Com Osso, limpa, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação. Adequado ao Consumo Humano, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Acondicionados em embalagens de 1kg. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	1500	
42	Ovo de Galinha Características técnicas: fresco, tipo especial, Branco, de 50 de peso por unidade. Apresentar certificado de Inspeção Estadual ou		UN	5000	

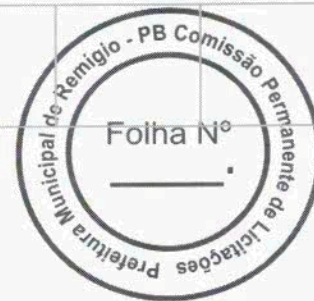
	Federal. Embalagem: papel, com rótulo, descartável, fechada, sem sujidades. bandejas contendo 30 unidades.				
43	Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. A Embalagem geral, deve ser de 1 Kg.	KG	4000		
44	BANANA prata, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1000		
45	BATATA INGLESA: de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores e etc. Com grau de maturação para o consumo imediato com registro no órgão competente. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	2000		
46	CEBOLA PÊRA de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	2000		
47	CENOURA, Lisa com polpa intacta e firme com coloração e tamanhos uniformes, sem brotos, rachaduras, bolores, ou outros defeitos visíveis que possam alterar sua qualidade, livre de terra aderente a casca, isenta de umidade externa anormal. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1500		
48	CHUCHU, firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca. Livres da maior parte de terra aderente a casca, isenta de umidade externa anormal de colheita recente. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	UNIDADE	1000		
49	MAMÃO PAPAIA - TAMANHO REGULAR - aspecto globoso e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	15000		
50	MANGA TOMMY, de boa qualidade, em ponto de consumo no momento da entrega, com grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, para consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possa alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com registro do órgão competente. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1500		
51	MELANCIA tamanho regular de 1ª qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração	KG	4000		



	uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando 1kg cada.				
52	MELÃO-redondo, casca lisa, gráudo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta. Acondicionados e entregues em embalagens de 1kg.	KG	1000		
53	ABACAXI: De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com 1 kg cada.	KG	2000		
54	PIMENTÃO, Fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos produtos com lesões físicas e/ou mecânicas, que afetem sua qualidade e aspecto. Devendo o produto apresentar aspecto intacto e firme. Acondicionados e entregues em embalagens de 1kg.	KG	500		
55	TOMATE - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, gráuda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	3000		
56	BETERRABA: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	KG	800		
57	ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados e entregues em embalagens de 1kg.	KG	300		
58	COUVE FOLHA, com folhas integra de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	MOLHO	1000		
59	ALFACE LISA, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.	MOLHO	1000		
60	COENTRO, deverão estar com as folhas frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras	MOLHO	1000		



substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitas ou larvas. Apresentar Umidade externa normal. Acondicionadas e entregues em embalagens de 1kg.				
--	--	--	--	--



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° 00013/2022

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

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2022  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

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

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2022

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00013/2022  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 220225PE00013

CONTRATO N°: .... / ... - CPL

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

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

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:**

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00013/2022, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:**

O presente contrato tem por objeto: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS SECOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PÃES, HORTIFRÚTIS E CARNES DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADO AOS ALUNOS DO SISTEMA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00013/2022 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:**

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

**CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:**

Os preços contratados são fixos e irrevogáveis 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:  
02.050 Secretaria de Educação  
12 306 1001 2021 Manutenção do Programa Merenda Escolar  
3390.30 99 Material de Consumo  
Fonte de Recursos  
15001000 Recursos Livres (Ordinário)  
15520000 Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar  
(PNAE)



**CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:**

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

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

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

**CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

**CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

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

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:**

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

O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 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, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:**

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

parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

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



**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:**

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

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.

Remigio - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....