



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 170213PP00006

LICITAÇÃO Nº. 00006/2017

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

TIPO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO

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

CEP: 58398-000 - 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, as 14:15 horas do dia 02 de Março de 2017 no endereço acima indicado, licitação na modalidade Pregão Presencial nº 00006/2017, tipo menor preço; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 001461, de 10 de Dezembro de 2011, e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta para: AQUISIÇÃO PERIÓDICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: AQUISIÇÃO PERIÓDICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

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

1.3.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 efetuação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO PERIÓDICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO -, 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.

1.4.Salienta-se que na referida contratação, não será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006, por estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal. Fica, no entanto, assegurado a ME e EPP o tratamento diferenciado e simplificado previsto nos demais Artigos do Capítulo V, Seção única, da LC nº. 123/2006.

2.0.DO LOCAL E DATA E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

2.1.Os envelopes contendo a documentação relativa à proposta de preços e a habilitação para execução do objeto desta licitação, deverão ser entregues ao Pregoeiro Oficial até as 14:15 horas do dia 02 de Março de 2017, no endereço constante do preâmbulo deste instrumento. Neste mesmo local, data e horário será realizada a sessão pública para abertura dos referidos envelopes.

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

2.3.É facultado a qualquer pessoa - cidadão ou licitante - impugnar, solicitar esclarecimentos ou providências, referentes ao ato convocatório deste certame, se manifestadas por escrito e dirigida ao Pregoeiro, protocolizando o original até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para realização da respectiva sessão pública para abertura dos envelopes com as propostas, nos horários de expediente acima indicado, exclusivamente no seguinte endereço: Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remigio - PB.

2.4.Caberá ao Pregoeiro, auxiliada pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a respectiva petição, respondendo ao interessado no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, considerados da data em que foi protocolizado o pedido.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1.Aos participantes, serão fornecidos os seguintes elementos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELOS DE DECLARAÇÕES;

3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

3.2.A obtenção do instrumento convocatório será feita junto ao Pregoeiro, e quando for o caso, mediante o recolhimento da quantia abaixo indicada, correspondente ao custo de reprodução gráfica dos elementos: fornecido gratuitamente.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº. 001461, de 10 de Dezembro de 2011, e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada, que ficam fazer partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOTAÇÃO

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

Entrega: 5 (cinco) dias

5.2.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2017, considerado da data de sua assinatura;

5.3.As despesas decorrentes do objeto da presente licitação, correrão por conta da seguinte dotação:

Recursos Próprios do Município de Remigio:

02.0000 - EXECUTIVO

02.050 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

02050.12.306.2002.2015 - AQUIS. DE GENEROS ALIMENTICIOS P/ MERENDA ESCOLAR

3390.30.0000-MATERIAL DE CONSUMO

FONTE DE RECURSOS:

001 - RECURSOS DE TRANSFERENCIAS DE IMPOSTOS DA EDUCAÇÃO

015 - TRANSF. DE REC. DO FUNDO NAC. DESENVOLV. DA EDUCAÇÃO - FNDE

050 - TRANSF. DE CONVENIOS - EDUCAÇÃO - FEDERAL

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.Os proponentes que desejarem participar deste certame deverão entregar ao Pregoeiro dois envelopes fechados indicando, respectivamente, PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTAÇÃO, devidamente identificados, acompanhados da respectiva declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, nos termos definidos neste instrumento convocatório.

6.2.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

6.3.Não poderão participar os interessados que se encontrem sob o regime falimentar, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou que estejam cumprindo a sanção de suspensão do direito de licitar e contratar com o ORC.

6.4.Os licitantes que desejarem enviar seus envelopes Proposta de Preços e Documentação via postal - com Aviso de Recebimento AR -, deverão remetê-los em tempo hábil ao endereço constante do preâmbulo deste instrumento, aos cuidados do Pregoeiro - Alexandre Gonçalves Dias. Não sendo rigorosamente observadas as exigências deste item, os respectivos envelopes não serão aceitos e o licitante, portanto, desconsiderado para efeito de participação no certame.

6.5.Quando observada a ocorrência da entrega apenas dos envelopes junto ao Pregoeiro, sem a permanência de representante credenciado na respectiva sessão pública, ficará subentendido que o licitante abdicou da fase de lances verbais.

6.6.É vedada à participação em consórcio.

7.0.DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

7.1.0 licitante deverá se apresentar, para credenciamento junto ao Pregoeiro, quando for o caso, através de um representante, com os documentos que o credenciam a participar deste procedimento licitatório, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do certame na forma prevista neste instrumento, podendo ser substituído posteriormente por outro devidamente credenciado.

7.2.Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

7.2.1.Tratando-se do representante legal: o instrumento constitutivo da empresa na forma da Lei, quando for o caso, devidamente registrado no órgão competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

7.2.2.Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular da qual constem os necessários poderes para formular verbalmente lances, negociar preços, firmar declarações, desistir ou apresentar as razões de recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame; acompanhada do correspondente instrumento de constituição da empresa, quando for o caso, que comprove os poderes do mandante para a outorga. Caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida por cartório competente.

7.2.3.0 representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto.

7.3.Estes documentos deverão ser apresentados - antes do início da sessão pública - em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio.

7.4.A não apresentação ou ainda a incorreção insanável de qualquer dos documentos de credenciamento impedirá a participação ativa do representante do licitante no presente certame. Esta ocorrência não inabilitará o concorrente, apenas perderá o direito a manifestar-se nas correspondentes fases do processo licitatório. Para tanto, o Pregoeiro receberá regularmente do referido concorrente seus envelopes, declarações e outros elementos necessários à participação no certame, desde que apresentados na forma definida neste instrumento.

7.5.No momento de abertura da sessão pública, cada licitante, por intermédio do seu representante devidamente credenciado apresentará, em separado de qualquer dos envelopes, a seguinte documentação:

7.5.1.Declaração de Elaboração Independente de Proposta - Anexo II.

7.5.2.Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo - Anexo III.

7.5.3.Comprovação de que o licitante se enquadra nos termos do Art. 3º da Lei 123/06, se for o caso, sendo considerada microempresa ou empresa de pequeno porte e recebendo, portanto, tratamento diferenciado e simplificando na forma definida pela legislação vigente. Tal comprovação poderá ser feita através da apresentação de qualquer um dos seguintes documentos, a critério do licitante: a) declaração expressa formalmente assinada por profissional da área contábil, devidamente habilitado; b) certidão simplificada emitida pela junta comercial da sede do licitante ou equivalente, na forma da legislação pertinente. A ausência da referida declaração ou certidão simplificada não é suficiente motivo para a inabilitação do licitante, apenas perderá, durante o presente certame, o direito ao tratamento diferenciado e simplificado dispensado a ME ou EPP, previstos na Lei 123/06.

7.6.Quando os envelopes Proposta de Preços e Documentação forem enviados via postal, a documentação relacionada nos itens 7.5.1, 7.5.2 e 7.5.3 deverá ser apresentada dentro do envelope Proposta de Preços.

8.0.DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1.A proposta deverá ser apresentada em 01(uma) via, dentro de envelope lacrado, contendo as seguintes indicações no anverso:

PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
PROPOSTA DE PREÇOS - PREGÃO PRESENCIAL N°. 00006/2017
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter os seguintes elementos:

8.2.Proposta elaborada em consonância com as especificações constantes deste instrumento e seus elementos - Anexo I -, em papel timbrado da empresa quando for o caso, devidamente assinada por seu representante, contendo no correspondente item cotado: discriminação, marca e/ou modelo e outras características se necessário, o quantitativo e os valores unitário e total expressos em algarismos.

8.3.Será cotado um único preço, marca, modelo para cada item, com a utilização de duas casas decimais. Indicações em contrário estão sujeitas a correções observando-se os seguintes critérios:

8.3.1.Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

8.3.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que 5, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.

8.4.No caso de aquisição de bens, a quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, não deverá ser inferior a 100% da estimativa detalhada no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Disposição em contrário não desclassifica automaticamente a proposta apenas o respectivo item será desconsiderado.

8.5.A Proposta deverá ser redigida em língua portuguesa e em moeda nacional, elaborada com clareza, sem alternativas, rasuras, emendas e/ou entrelinhas. Suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo responsável, com indicação: do valor total da proposta em algarismos, dos prazos de entrega ou execução, das condições de pagamento, da sua validade que não poderá ser inferior a 60 dias, e outras informações e observações pertinentes que o licitante julgar necessárias.

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

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

8.8.No caso de alterações necessárias da proposta feitas pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, decorrentes exclusivamente de incorreções na unidade de medida utilizada, observada a devida proporcionalidade, bem como na multiplicação e/ou soma de valores, prevalecerá o valor corrigido.

8.9.A não indicação na proposta dos prazos de entrega ou execução, das condições de pagamento ou de sua validade, ficará subentendido que o licitante aceitou integralmente as disposições do instrumento convocatório e, portanto, serão consideradas as determinações nele contidas para as referidas exigências não sendo suficiente motivo para a desclassificação da respectiva proposta.

8.10.É facultado ao licitante, apresentar a proposta no próprio modelo fornecido pelo ORC, desde que esteja devidamente preenchido.

8.11.Nas licitações para aquisição de mercadorias o participante indicará a origem dos produtos ofertados. A eventual falta da referida indicação não desclassificará o licitante.

8.12.Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender as disposições deste instrumento.

8.13.Trazer o arquivo de proposta de preços em excel gravado em mídia digital (CD-ROM), aos itens que não forem cotados pela empresa deixar os valores zerados. (A ausência da referida proposta em mídia não desclassifica o licitante)

9.0.DA HABILITAÇÃO

9.1.Os documentos necessários à habilitação dos licitantes, deverão ser apresentados em 01 (uma) via, dentro de envelope lacrado, contendo as seguintes indicações no anverso:

PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
DOCUMENTAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL N°. 00006/2017
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO deverá conter os seguintes elementos:

9.2.PESSOA JURÍDICA:

9.2.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ.

9.2.2.Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, e em se tratando de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

9.2.3.Balanco Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social 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.O Micro Empreendedor Individual, conforme art. 1.179 §2 da Lei 10.406, de 10 de janeiro de 2002, art. 68 e art. 18-A, § 1º da Lei Complementar 123/2006, está dispensado da apresentação de Balanco Patrimonial.

9.2.4.Regularidade para com a Fazenda Federal - certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

9.2.5.Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante ou outro equivalente na forma da Lei.

9.2.6.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS-CRF, apresentando a correspondente certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal.

9.2.7.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.

9.2.8.Declaração do licitante: de cumprimento do disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal - Art. 27, Inciso V, da Lei 8.666/93; de superveniência de fato impeditivo no que diz respeito à participação na licitação; e de submeter-se a todas as cláusulas e condições do presente instrumento convocatório, conforme modelo - Anexo II.

9.2.9.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.

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

9.3.Os documentos de Habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por um índice correspondente, podendo ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando for o caso. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas, dentro do prazo de validade, e encerrados em envelope devidamente lacrado e indevassável. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do índice de que trata este item, não inabilitará o licitante.

9.4.A falta de qualquer documento exigido, o seu vencimento, a ausência das cópias devidamente autenticadas ou das vias originais para autenticação pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou da publicação em órgão na imprensa oficial, a apresentação de documentos de

habilitação fora do envelope específico, tornará o respectivo licitante inabilitado. Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada nos endereços eletrônicos correspondentes. Poderão ser utilizados, a critério do Pregoeiro os documentos cadastrais de fornecedores, constantes dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelos licitantes, quando for o caso.

10.0.DO CRITÉRIO PARA JULGAMENTO

10.1.Na seleção inicial das propostas para identificação de quais irão passar a fase de lances verbais e na classificação final, observadas as exigências e procedimentos definidos neste instrumento convocatório, será considerado o critério de menor preço apresentado para o correspondente item.

10.2.Havendo igualdade de valores entre duas ou mais propostas, e após obedecido o disposto nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar 123/06 e no Art. 3º, §2º, da Lei Federal 8.666/93, a classificação se fará através de sorteio.

10.3.Na presente licitação será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

10.4.Para efeito do disposto neste instrumento, entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

10.5.Ocorrendo a situação de empate conforme acima definida, proceder-se-á da seguinte forma:

10.5.1.A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no máximo de 05(cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão

10.5.2.Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item anterior, serão convocadas as demais remanescentes que por ventura se enquadrem na situação de empate acima definida, na ordem de classificação, para exercício do mesmo direito;

10.5.3.No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido como situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.6.Na hipótese de não-contratação nos termos acima previstos, em que foi observada a situação de empate e assegurado o tratamento diferenciado a microempresa e empresa de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.7.A situação de empate, na forma acima definida, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.0.DA ORDEM DOS TRABALHOS

11.1. Para o recebimento dos envelopes e início dos trabalhos será observada uma tolerância de 10 (dez) minutos após o horário fixado. Encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, nenhum outro será aceito.

11.2. Declarada aberta à sessão pública pelo Pregoeiro, será efetuado o devido credenciamento dos interessados. Somente participará ativamente da reunião um representante de cada licitante, podendo, no entanto, ser assistida por qualquer pessoa que se interessar.

11.3. O não comparecimento do representante de qualquer dos licitantes não impedirá a efetivação da reunião, sendo que, a simples participação neste certame implica na total aceitação de todas as condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório e seus anexos.

11.4. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação de documentação e/ou substituição dos envelopes ou de qualquer elemento exigido e não apresentado na reunião destinada ao recebimento das propostas de preços.

11.5. O Pregoeiro receberá de cada representante os envelopes Proposta de Preços e Documentação e a declaração, separada de qualquer dos envelopes, dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

11.6. Posteriormente abrirá os envelopes Propostas de Preços, rubricará o seu conteúdo juntamente com a sua Equipe de Apoio, conferindo-as quanto à validade e cumprimento das exigências constantes no instrumento convocatório e solicitará dos licitantes que examinem a documentação neles contidas.

11.7. Prosseguindo os trabalhos, o Pregoeiro analisará os documentos e as observações porventura formuladas pelos licitantes, dando-lhes ciência, em seguida, da classificação inicial, indicando a proposta de menor preço e aquelas em valores sucessivos e superiores em até dez por cento, relativamente à de menor valor, para cada item cotado. Entretanto, se assim julgar necessário, poderá divulgar o resultado numa nova reunião.

11.8. Não havendo para cada item licitado pelo menos três propostas nas condições acima definidas, serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.9. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos representantes dos licitantes inicialmente classificados, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço. Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se fizerem necessárias. Esta etapa poderá ser interrompida, marcando-se uma nova sessão pública para continuidade dos trabalhos, a critério do Pregoeiro.

11.10.Não serão aceitos lances com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado, e deverão ser efetuados em unidade monetária nacional. A desistência em apresentar lance verbal, quando convidado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante apenas da etapa de lances

verbais para o correspondente item cotado e na manutenção do último preço apresentado, para efeito de classificação final das propostas.

11.11.Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.12.Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação somente do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias. Constatado o atendimento pleno das exigências fixadas no instrumento convocatório, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o respectivo item, objeto deste certame, após o transcurso da competente fase recursal, quando for o caso.

11.13.Se a oferta não for aceitável ou se o licitante não atender as exigência habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as disposições do instrumento convocatório.

11.14.Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e licitantes presentes.

11.15.Em decorrência da Lei Complementar 123/06, 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:

11.15.1.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 e integrantes do envelope Documentação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

11.15.2.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, prorrogáveis 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;

11.15.3.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.

12.0.DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

12.1.Havendo proposta com valor unitário manifestamente inexequível nos termos do Art. 48, II, da Lei 8.666/93, o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente, relacionado no Anexo I - Termo de Referência -, na coluna código.

13.0.DOS RECURSOS

13.1.Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, observando-se o disposto no Art. 4º, Inciso XVIII, da Lei Federal nº. 10.520.

13.2.O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.3.A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

13.4.Decididos os recursos, a autoridade superior do ORC fará a adjudicação do objeto da licitação ao proponente vencedor.

13.5.O recurso será dirigido à autoridade superior do ORC, por intermédio do Pregoeiro, devendo ser protocolizado o original, nos horários normais de expediente das 08:00 as 12:00 horas, exclusivamente no seguinte endereço: Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remigio - PB.

14.0.DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

14.1.Concluído a fase competitiva, ordenada às propostas apresentadas, analisada a documentação de habilitação e observados os recursos porventura interpostos na forma da legislação vigente, o Pregoeiro emitirá relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade superior do ORC, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários à Adjudicação e Homologação da respectiva licitação, quando for o caso.

14.2.A autoridade superior do ORC poderá, no entanto, tendo em vista sempre a defesa dos interesses do ORC, discordar e deixar de homologar, total ou parcialmente, o resultado apresentado pelo Pregoeiro, revogar ou considerar nula a Licitação, desde que apresente a devida fundamentação exigida pela legislação vigente, resguardados os direitos dos licitantes.

15.0.DO CONTRATO

15.1.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, quando for o caso, elaborado em conformidade com as modalidades permitidas pela Lei 8.666/93, podendo o mesmo sofrer alterações na forma definida pela referida Lei.

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

15.3. É permitido ao ORC, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinatura do contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor.

15.4.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado, 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 da Lei 8.666/93.

15.5.0 Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. 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 ou cometer fraude fiscal, 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 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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 no cadastro correspondente.

17.0. DO RECEBIMENTO OU COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

17.1.0 recebimento ou a comprovação de execução pelo ORC do objeto licitado, observadas suas características, se fará mediante recibo ou equivalente emitido por funcionário ou comissão específica devidamente designados, após a verificação da quantidade, qualidade e outros aspectos inerentes nos termos deste instrumento, das normas técnicas e legislação pertinentes, e consequente aceitação.

18.0. DO PAGAMENTO

18.1.0 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 adimplemento.

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

18.3. 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.

19.0. DO REAJUSTAMENTO

19.1. Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

19.2. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

20.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Não será devida aos proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao certame, qualquer tipo de indenização.

20.2. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

20.3. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.4.Caso as datas previstas para a realização dos eventos da presente licitação sejam declaradas feriado, e não havendo ratificação da convocação, ficam transferidos automaticamente para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora anteriormente previstos.

20.5.Ocorrendo a supressão de serviços, se o Contratado já houver adquirido os materiais e postos no local de trabalho, os mesmos deverão ser pagos pelo ORC, pelo preço de aquisição regularmente comprovado, desde que sejam de boa qualidade e aceitos pela fiscalização.

20.6.Os preços unitários para a realização de novos serviços surgidos durante a execução do contrato, serão propostos pelo Contratado e submetidos à apreciação do ORC. A execução dos serviços não previstos será regulada pelas condições e cláusulas do contrato original.

20.7.O ORC por conveniência administrativa ou técnica, se reserva no direito de paralisar a qualquer tempo a execução dos serviços, cientificando devidamente o Contratado.

20.8.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.

20.9.Nos valores apresentados pelos licitantes, já deverão estar incluídos os custos com aquisição de material, mão-de-obra utilizada, impostos, encargos, fretes e outros que venham a incidir sobre os respectivos preços.

20.10.Este instrumento convocatório e todos os seus elementos constitutivos, estão disponibilizados em meio magnético, podendo ser obtidos junto ao Pregoeiro, observados os procedimentos definidos pelo ORC.

20.11.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 destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

20.12.Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de Remigio.

Remigio - PB, 13 de Fevereiro de 2017.

ALEXANDRE GONÇALVES DIAS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00006/2017

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO PERIÓDICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Considerando as necessidades do ORC, tem o presente termo a finalidade de definir, técnica e adequadamente, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela. 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 lecitina 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	2000
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 1Kg ou de 2 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	6000
3	Arroz agulhinha tipo01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 Kg ou 0,5 Kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010-2ªCâmara- TCU).	KG	7000
4	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 metabis sulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas 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 de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	6000
5	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 400g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Mabel ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).	PCT	6000
6	CALDO de carne, primeira qualidade, em tablete de 19g com 02 cubos . Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de	TABLETE	2000

	identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 10 meses		
7	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.	TABLETE	3000
8	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	1500
9	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	1300
10	CREMOGEMA, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional.	UND	1000
11	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 estufamentos, 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	1200
12	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.	UND	1000
13	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.	UND	700
14	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 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2000
15	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	700
16	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. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª 18 Câmara - TCU).	PCT	8000
17	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 400 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: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	12000
18	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. Acondicionada em embalagem plástica, 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: Basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).	PCT	8000
19	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	KG	600

	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 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão1416/2010 -2ª Câmara - TCU).		
20	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	600
21	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	60000
22	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 500g, sendo a embalagem secundária de papelão reforçado com até 5kg.	PCT	2000
23	RAPADURA, natural da cana - de- açúcar de primeira qualidade em tabletes individuais de 20g armazenados em potes de 1 kg	KG	1000
24	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 qu alidade: Souto ou Campeão ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).	KG	600
25	VINAGRE, Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% - emb. 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	litro	800
26	CARNE bovina coxão mole, sem osso, resfriada, com no máximo 10% de gordura e livre de aparas. 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.	KG	2000
27	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.	KG	3000
28	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	3000
29	Frango semi-processado - congelado, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.	KG	5000
30	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.	LATA	9000

	Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 125g. Validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Coqueiro, Gomes da Costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).		
31	ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	250
32	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.	UND	1000
33	Batata-inglesa de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato, deverá ser entregue em sacos de 50kg cada. Com registro no órgão competente	kg	1700
34	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. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg .	KG	2000
35	CENOURA de primeira, in natura. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	kg	1200
36	Chuchu de 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	kg	800
37	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.	kg	600
38	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	kg	600
39	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 entre 8 a 12 quilos cada.	kg	1400
40	MELÃO-redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta .	kg	600
41	PIMENTÃO de primeira, in natura. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	UND	2000
42	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, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	KG	1800

3.0. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

3.1. 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.

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

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

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

3.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

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

4.0. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

4.1. Havendo proposta com valor unitário manifestamente inexecutável nos termos do Art. 48, II, da Lei 8.666/93, o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente, relacionado neste anexo.

5.0. MODELO DA PROPOSTA

5.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta de preços correspondente, podendo o licitante apresentar a sua proposta no próprio modelo fornecido, desde que seja devidamente preenchido, conforme faculta o instrumento convocatório - 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 PRESENCIAL N° 00006/2017

PROPOSTA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017

OBJETO: AQUISIÇÃO PERIÓDICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

PROPONENTE:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. 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 lecitina 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	2000		
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 1Kg ou de 2 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	6000		
3	Arroz agulhinha tipo01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 Kg ou 0,5 Kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010-2ªCâmara- TCU).		KG	7000		
4	Biscoitos Água e Sal: Farinha de trigo		PCT	6000		

	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 metabis sulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas 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 de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
5	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 400g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Mabel ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).		PCT	6000	
6	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	2000	
7	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.		TABLETE	3000	
8	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	1500	
9	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	1300	
10	CREMOGEMA, mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional.		UND	1000	
11	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 estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações , condicionadas em caixa de papelão limpa,		UND	1200	

	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				
12	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.		UND	1000	
13	Farinha de arroz, produto à base de arroz précozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutrilon ou qualidade superior)- EMBALAGEM 400g.		UND	700	
14	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 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	2000	
15	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	700	
16	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. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª 18 Câmara - TCU).		PCT	8000	
17	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 400 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		PCT	12000	

	<p>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: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>				
18	<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. Acondicionada em embalagem plástica, 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: Basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).</p>		PCT	8000	
19	<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 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 -2ª Câmara - TCU).</p>		KG	600	
20	<p>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).</p>		GARRAFA	600	
21	<p>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</p>		UND	60000	

	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.				
22	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 500g, sendo a embalagem secundária de papelão reforçado com até 5kg.		PCT	2000	
23	RAPADURA, natural da cana - de- açúcar de primeira qualidade em tabletes individuais de 20g armazenados em potes de 1 kg		KG	1000	
24	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	
25	VINAGRE, Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% - emb. 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		litro	800	
26	CARNE bovina coxão mole, sem osso, resfriada, com no máximo 10% de gordura e livre de aparas. 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.		KG	2000	
27	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.		KG	3000	
28	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,		KG	3000	

	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.				
29	Frango semi-processado - congelado, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.		KG	5000	
30	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 125g. Validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, 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	
31	ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA		KG	250	
32	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.		UND	1000	
33	Batata-inglesa de boa qualidade, ou seja, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato, deverá ser entregue em sacos de 50kg cada. Com registro no órgão competente		kg	1700	
34	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. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg .		KG	2000	
35	CENOURA de primeira, in natura. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA		kg	1200	
36	Chuchu de 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte		kg	800	
37	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.		kg	600	
38	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		kg	600	

	de resíduos de fertilizantes, Com registro do órgão competente				
39	MELANCIA tamanho regular de 1 ^a 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 entre 8 a 12 quilos cada.		kg	1400	
40	MELÃO-redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta .		kg	600	
41	PIMENTÃO de primeira, in natura. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA		UND	2000	
42	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, acondicionado em sacos plásticos por quilo.		KG	1800	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO - Item 5.0:

PAGAMENTO - Item 18.0:

VALIDADE DA PROPOSTA - Item 8.0:

_____ / _____ de _____ de _____

Responsável

CNPJ



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO II - PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017

MODELOS DE DECLARAÇÕES

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento do disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII, da CF - Art. 27, Inciso V, da Lei 8.666/93.

O proponente acima qualificado, sob penas da Lei e em acatamento ao disposto no Art. 7º inciso XXXIII da Constituição Federal, Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara não possuir em seu quadro de pessoal, funcionários menores de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho; podendo existir menores de quatorze anos na condição de aprendiz na forma da legislação vigente.

2.0 - DECLARAÇÃO de superveniência de fato impeditivo no que diz respeito a participação na licitação.

Conforme exigência contida na Lei 8.666/93, Art. 32, §2º, o proponente acima qualificado, declara não haver, até a presente data, fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, não se encontrando em concordata ou estado falimentar, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores. Ressalta, ainda, não estar sofrendo penalidade de declaração de idoneidade no âmbito da administração Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, arcando civil e criminalmente pela presente afirmação.

3.0 - DECLARAÇÃO de submeter-se a todas as cláusulas e condições do correspondente instrumento convocatório.

O proponente acima qualificado declara ter conhecimento e aceitar todas as cláusulas do respectivo instrumento convocatório e submeter-se as condições nele estipuladas.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO:
AS DECLARAÇÕES DEVERÃO SER ELABORADAS EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO

PROPONENTE:
CNPJ:

4.0 - DECLARAÇÃO de elaboração independente de proposta.

(identificação completa do representante do licitante), como representante devidamente constituído de (identificação completa do licitante ou do consórcio), doravante denominado (licitante/consórcio), para fins do disposto no item 7.5.1. do Edital do Pregão Presencial n° 00006/2017, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar do Pregão Presencial n° 00006/2017 foi elaborada de maneira independente pelo licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta o indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial n° 00006/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Presencial n° 00006/2017 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial n° 00006/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial n° 00006/2017 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Presencial n° 00006/2017 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial n° 00006/2017 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participação do Pregão Presencial n° 00006/2017 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Remígio antes da abertura oficial das propostas; e

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente

OBSERVAÇÃO:
AS DECLARAÇÕES DEVERÃO SER ELABORADAS EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO III - PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017

MODELOS DA DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE para habilitação previsto no Art. 4º, Inciso VII, da Lei 10.520/02.

O proponente acima qualificado, declara, em conformidade com o disposto no Art. 4º, Inciso VII, da Lei 10.520/02, que está apto a cumprir plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos no respectivo instrumento convocatório que rege o certame acima indicado.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO:
A DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ELABORADA EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV - PREGÃO PRESENCIAL N° 00006/2017

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N°:/2017-CPL

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

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Remígio - Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB, CNPJ n° 09.048.976/0001-09, neste ato representada pelo Prefeito Melchior Naelson Batista da Silva, Brasileiro, Casado, Engenheiro Agrônomo, residente e domiciliado na Avenida Manoel de Barros, 86 - Centro - Remígio - PB, CPF n° 027.765.944-29, Carteira de Identidade n° 1.943.261 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 DO CONTRATO:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Presencial n° 00006/2017, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n°. 001461, de 10 de Dezembro de 2011, e subsidiariamente pela Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO:

O presente contrato tem por objeto: AQUISIÇÃO PERIÓDICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

O fornecimento deverá obedecer rigorosamente às condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, Pregão Presencial n° 00006/2017 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO:

Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5° e 6°, da Lei 8.666/93.

Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

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

Recursos Próprios do Município de Remígio:

02.0000 - EXECUTIVO

02.050 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

02050.12.306.2002.2015 - AQUIS. DE GENEROS ALIMENTICIOS P/ MERENDA ESCOLAR

3390.30.0000-MATERIAL DE CONSUMO

FONTE DE RECURSOS:

001 - RECURSOS DE TRANSFERENCIAS DE IMPOSTOS DA EDUCAÇÃO

015 - TRANSF. DE REC. DO FUNDO NAC. DESENVOLV. DA EDUCAÇÃO - FNDE

050 - TRANSF. DE CONVENIOS - EDUCAÇÃO - FEDERAL

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado na Tesouraria do Contratante, mediante processo regular, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PRAZOS:

O prazo máximo para a execução do objeto ora contratado, conforme suas características, 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

O prazo de vigência do presente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2017, considerado 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 dos produtos, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais.

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 sub-contratar, 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 DO CONTRATO:

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

O Contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - 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 2017.

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

MELCHIOR NAELSON BATISTA DA SILVA
Prefeito
027.765.944-29

PELO CONTRATADO

