



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 210312PP00018
LICITAÇÃO Nº. 00018/2021
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 08:45 horas do dia 07 de Abril de 2021 no endereço acima indicado, licitação na modalidade Pregão Presencial nº 00018/2021, tipo menor preço; 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 001461, de 10 de Dezembro de 2011; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta para: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTA MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC).

1.0.DO OBJETO

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

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 efetivação de compra para suprir demanda específica - FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PARA OS SERVIÇOS OFERECIDOS PELO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DESTA MUNICÍPIO (CRAS, SCFV, BOLSA FAMILIA, CRIANÇA FELIZ, ETC) -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.4.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 I, da Lei nº. 123/06.

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 até as 08:45 horas do dia 07 de Abril de 2021, 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. E-mail: LICITACOESREMIGIO@GMAIL.COM .

2.3.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste certame, se manifestada por escrito e dirigida ao Pregoeiro, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

2.4.Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração deste ato convocatório e seus anexos, decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, considerado da data em que foi devidamente recebido o pedido.

2.5.A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:

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



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 Edital poderá ser feita da seguinte forma:

3.2.1. Junto ao Pregoeiro: gratuitamente; e

3.2.2. Pelos sites: WWW.REMIGIO.PB.GOV.BR; www.tce.pb.gov.br.

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 001461, de 10 de Dezembro de 2011; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição.

5.0. DO PRAZO E DOTAÇÃO

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: 10 (dez) dias.

5.2. O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência, anexo a este instrumento. 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 2021, considerado da data de sua assinatura.

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

Recursos Próprios do Município de Remígio:

02.010 Secretaria de Gestão

02010 04 122 2002 2002 Manutenção das Atividades da Secretaria de Gestão

02.020 Secretaria de Administração e Finanças

02010 04 122 2002 2003 Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

02.070 Secretaria de Desenvolvimento Social

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

02070 08 244 2002 2025 Realização de Conferências Municipais

02070 08 243 2002 2026 Manutenção do Conselho Tutelar

02.080 Secretaria de Obras e Serviços Urbanos

02080 15 122 2002 2028 Manutenção das atividades da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos

02.140 Fundo Municipal de Assistência Social

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

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

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

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

02140 08 244 1003 2051 Serviço de Proteção Social Básico

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

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

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

Socioassistenciais do FNAS

3390.30 material de consumo

FONTE DE RECURSO:

1001 Recursos Ordinários

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

1992 Auxílio Financeiro da União aos Municípios

6.0. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. 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. O licitante deverá se apresentar, para credenciamento junto ao Pregoeiro, e, 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. Na hipótese de procuração seja particular **deverá ser reconhecida a firma em cartório do respectivo signatário.**

7.2.3. O representante legal e o procurador deverão identificar-se apresentando documento oficial que contenha foto.

7.3. Estes documentos deverão ser entregues ao Pregoeiro - 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 sumariamente 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 entregará ao Pregoeiro, em separado de qualquer dos envelopes, a seguinte documentação:

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

7.5.2. Comprovação de que o licitante se enquadra nos termos do Art. 3º da Lei 123/06, se for o caso, sendo considerado 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, apenas neste caso para comprovação do enquadramento na forma da legislação vigente, 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:

7.5.2.1. O Pregoeiro poderá promover diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer se o licitante é, de fato e de direito, considerado microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.6. Quando os envelopes Proposta de Preços e Documentação forem enviados via postal, a documentação relacionada nos itens 7.5.1 e 7.5.2 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°. 00018/2021
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, assinada por seu representante legal, contendo no correspondente item cotado: discriminação, marca e/ou modelo e outras características se necessário, quantidade e valores unitário e total expressos em algarismos.

8.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais. Indicação em contrário está sujeita a correção 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 cima. Itens excedentes suprimidos.

8.4.A quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, não deverá ser inferior a 10% da estimativa detalhada no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Disposição em contrário não desclassifica automaticamente a proposta apenas o respectivo item será considerado.

8.5.A Proposta deverá ser redigida em língua portuguesa e em moeda nacional e 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 alteração necessária da proposta feita pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, decorrente 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 ato convocatório e, portanto, serão consideradas as determinações nele contidas para as referidas exigências não sendo suficiente motivo para a desclassificação da 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.Será desclassificada a proposta que deixar 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°. 00018/2021
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.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede do licitante.

9.2.3.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. Registro comercial, no caso de empresa individual. Estas exigências não se aplicam ao licitante que, quando da etapa de credenciamento no certame, já tenha apresentado de forma regular nos termos do presente instrumento convocatório, a referida documentação solicitada neste subitem.

9.2.4.Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Negativa de Débitos Relativos aos 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.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.

9.2.7.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.

9.2.8.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.

9.2.9.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.

9.2.10. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social apresentados na forma da Lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário e 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 art. 18-A, § da Lei Complementar 123/2006, está dispensado da apresentação de Balanço Patrimonial.

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

9.2.12. Alvará de Funcionamento vigente



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 referido índice 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. 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, 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 escritas, e após obedecido o disposto no Art. 3º, §2º, da Lei 8.666/93, a classificação inicial para a fase de lances verbais, se fará através de sorteio.

10.3. Na presente licitação - fase de lances -, 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 - fase de lances -, 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 - fase de lances - 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 - fase de lances -, 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 nelas contidas.

11.7. Prosseguindo os trabalhos, o Pregoeiro analisará os documentos e as propostas verbais formuladas pelos licitantes, dando-lhes ciência, em seguida, da classificação inicial, indicando a proposta de menor preço e aquelas em valores sucessivos e superiores 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 exigências 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.

11.16. Os documentos apresentados pelos licitantes no Credenciamento e os elementos constantes dos envelopes Proposta de Preços e Documentação que forem abertos, serão retidos pelo Pregoeiro e anexados aos autos do processo. No mesmo contexto, o envelope Documentação, ainda lacrado, do licitante desclassificado ou que não logrou êxito na etapa competitiva que não for retirado por seu representante legal no prazo de 60 (sessenta) dias consecutivos da data de homologação do presente certame, será sumariamente destruído.

12.0. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

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

12.1.1. Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexecuibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 03 (três) dias úteis para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.

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

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 10.520/02.

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 de Preenchimento de Formulário de Recurso, sendo ser protocolizado o original, nos horários normais de expediente das compras, das 08:00 as 12:00 horas, exclusivamente no seguinte endereço: Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 100 - Centro - Remígio - 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 emitira 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 nos termos definidos pela referida norma.

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.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.

15.5.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.

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, 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.

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 (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.

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 e publicado no cadastro correspondente.

17.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1.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, à disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

18.0.DO PAGAMENTO

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

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 deverá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

18.4.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 de 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.

19.0.DO REAJUSTAMENTO

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

19.2.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.

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

19.4.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.

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

19.6.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.

19.7.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.

19.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

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

20.6.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.

20.7.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.

20.8.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.

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

Remígio - PB, 23 de Março de 2021.


ALEXANDRE GONÇALVES DIAS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO I - PREGÃO PRESENCIAL N° 00018/2021

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0. DO OBJETO

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

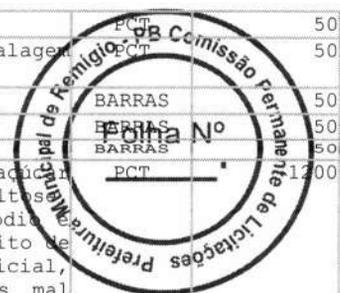
2.0. JUSTIFICATIVA

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.

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. condicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. contendo aproximadamente 400g de líquido. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	800
2	Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plástico íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1200
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 5 unidades 8,95 44,75 15 sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	30
4	ÁGUA MINERAL em embalagem 500ml transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	500
5	AMIDO DE MILHO produto amelaço extraído do milho, fabricado a partir de matéria primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo está úmidas, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó embalagem de 500gramas.	KG	100
6	Arroz agulhinha tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos íntegros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme ardam 1416/2010 2ª Camara atCU	KG	1000
7	Arroz parabolizado tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos íntegros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conformarão 1416/2010 2ª Camara atCU	KG	1000
8	AVEIA EM FLOCOS tipo flocos finos embalagem de 250gr.	PCT	100
9	Azeitona em embalagem transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com 1kg	PCT	100

10	Balas de iogurte pacotes COM 100 UNIDADES		50
11	BALAS, primeira qualidades, com sabor de chocolate, café ou coco, embalagem c/ 50 und.		50
12	BARRAS DE CHOCOLATE AMARGO (1KG)		50
13	BARRAS DE CHOCOLATE AO LEITE (1KG)		50
14	BARRAS DE CHOCOLATE BRANCO (1KG)		50
15	Biscoito farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de malteses, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito quebrados). embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	1200
16	Biscoito água e sal: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito quebrados). embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais..	PCT	1200
17	BISCOITO TIPO MAIZENA, biscoito tipo maisena, Maria, leite ou coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. contem glúten. embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400gr. validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). parâmetro de qualidade: mabe ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2ª camara TCU)	PCT	1200
18	BOLO DIVERSOS SABORES, mínimo 500 gramas por unidade de bolo.	uni	1000
19	BOMBOM (CHOCOLATE), embalagem c/ 50und	PCT	50
20	CAFÉ torrado e moído produto de 1ª qualidade; não contem glúten; embalagem 250g embalagem aluminada, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café ABIC; validade 90 dias após empacotamento; rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	uni	1200
21	CALDO DE GALINHA /CARNE: preparado para caldo de galinha: sem gordura trans., contendo no Máximo 1,2g de gorduras totais por porção de meio (1/2) tablete. Embalagem: tipo caixinha reciclável, contendo 6 tabletes (cubos) do produto em seu interior. Contendo 57 gramas e no Máximo 67 gramas de peso por embalagem. prazo de validade mínimo de 10meses.	PCT	200
22	CANELA EM PÓ embalagem plástica c/ 90gr, primeira qualidade	UND	50
23	Canjica de milho doce, PREPARADA, EMBALADA EM PRATOS DESCARTAVEIS COM 500G	und	500
24	CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBO magra resfriada ou congelada tipo primeira, em cubo aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e os e larvas. Devendo conter no Máximo 10% gordura ser isenta de cartilagens e osso e conter de 3% de aponeurose.	KG	250
25	CARNE bovina, moída, FRESCA de primeira, sem gordura. Acondicionada em embalagem de file PVC transparente ou saco plástica transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DISPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 150 de 19/05/99	KG	1500
26	CARNE DE CAPRINO/OVINO	KG	800
27	CARNE DE SOL BOVINA de 1ª de qualidade, nova, condicionada em embalagem plástica e flexível de 1 kg, atóxica, resistente, transparente e com validade descrita em sua embalagem.	KG	500
28	CATCHUP C/ 400g, 1ª de qualidade, novo, condicionado em embalagem plástica e flexível, atóxica, resistente.	UND	80
29	CHÁ , caixa c/ 10 sachê, sabor: alecrin, camomila e erva doce, embalagem íntegra de 250g	CAIXA	40
30	CHANTILLYN C/ 1L, embalagem de papelão intacta, de 1ª qualidade.	CX	50
31	CHARQUE ponta de agulha, pacote com 1kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, surrada, seca, de consistência firme com, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhas, embalada á vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do	UNI	1000



(Handwritten signature)

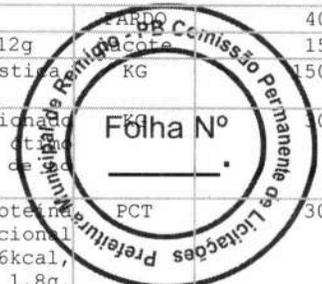
	produto. o produto devera apresentar validade minima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante		
32	COCO RALADO 1KG, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico transparente, contendo 500g	UND	250
33	COLORAU de primeira qualidade, com aproximadamente 100g. Embalagem Com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	UND	1000
34	CREME DE LEITE 200GR	UND	250
35	SORVETE DE IORGUT, DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM 90G	UND	2000
36	EMPADA, RECHEADA COM FRANGO/ PRESUNTO E MUSSARELA COM CARNE MOIDA NO MINIMO	UND	3000
37	ervilha verde partida, tipo 1 em conserva	LATA	300
38	extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate pro processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação acondicionada em latas de 500gr, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estofamentos, sem vazamento, corrosão interna e outras alterações, condicionadas em caixa de papelão limpa integra, resistente, reforçada e lacrada. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade minima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CA	1200
39	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM 1KG	KG	400
40	FARINHA DE MANDIOCA fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1kg , na embalagem devera constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega	kg	200
41	FARINHA LÁCTEA C/ 200G enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, devera apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	und	800
42	feijão carioquinha, tipo 1 classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sádios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade minima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	1000
43	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto devera ter registro no ministério d agricultura e/ou ministério da saúde. 1KG	kg	1000
44	feijão preto, tipo 1 classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sádios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade minima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG	1000
45	FLOCOS DE MILHO de milho mimoso, em pacote livre de matéria terrosa, parasito, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15% p/p de umidade; 500G	und	4000
46	Frango semi processado congelado, inteiro, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em media 2kg	KG	1000
47	Iogurte bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto e atender s especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 100ml. prazo de validade de no mínimo 45 dias a partis da entrega do produto. 1 LITRO	LITRO	1500
48	LEITE CONDESADO 395GR	UND	250
49	LEITE DE COCO 120 ML, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	und	1000
50	leite em po integral: características técnicas: leite em po integral instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A,C,D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 800 gramas. devera trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneos bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem ofícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não devera apresentar sinais de sujidades, corpos	UNI	3600



	estranhos ao produto cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de dedução da embalagem. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
51	Linguiça calabresa. Linguiça condimentada com pimenta calabresa. Deve apresentar características mínimas de qualidade. É o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, acondicionado de ingredientes devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo p processo de defumação opcional PACOTE 2,5 KG	PCT	40
52	LINGUIÇA MISTA, congelada a 18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, embalada em caixa de papelão cintada PCT 5KG	PCT	20
53	Macarrão tipo 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 curcume. contem glute. Acondicionadas em embalagem plástica, capacidade de 500gr. Validade mínima de 06 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). parâmetro de qualidade: basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conformeadão 1416/2010 2ª Camara aTCU	PCT	2500
54	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, sal, leite em pó e/ou soro de leite em ó, vitamina a (1.500 U.I/100G), estatizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja estes de poliglicerol de ácido graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: esta dissodico e bht e corante natural de urucum e curcuma ou idêntico ao natural beta caroteno. não contem glúten, 0% gordura trans. acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições se acordo de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). paramento de qualidade: delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2º camara TCU	POTE 500G	100
55	milho de pipoca 1ª qualidade, grãos selecionados e graúdos, em embalagens de 500gramas ou 1kg com validade mínima de 05 meses a partir da entrega.	PCT	250
56	milho verde, em conserva, milho verde e salmão (água e sal). Embalagem primária: lata de 200g embalagem secundária: caixas de papelão residente contendo no Máximo 6 latas de 200g as latas não poderão estar amassadas, abaladas ou enferrujadas. Nas embalagens primárias devesa consta a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade do produto. com validade mínima de 1 ano a parti de entrega.	LATA	300
57	MINI COXINHA, RECHEADA COM FRANCO/ PRESUNTO E MUSSARELA/ CARNE MOIDA NO MINIMO 25G	unid	3000
58	MORTADELA de frango ou bovina embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	kg	100
59	MUNGUNZA grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devesa conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devesa apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	250
60	Óleo de soja refiando. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estofamento, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900ml. Embalagem devesa conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devesa apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	1000
61	Ovos de galinha. Alimentos de origem animal, a casca deve estar sempre limpa, íntegra e ainda sem deformações. O glúem deve ser límpido, transparente, consistente, denso com pequena porção fluida. A gema deve ser bem amarela. O ovo deve estar isento de sabores e odores estranhos, tendo que apresentar sabor e odor de ovos frescos. BANDEJA COM 30 OVOS	BANDEJA	600
62	Pamonha de milho doce	unid	500
63	Pão salgado: com peso de 50g a unidade, de boa qualidade. Será rejeitado o Pão queimado, mal cozido ou murcho. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e 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 polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundária: devesa ser entregue na instituição em caixas gradeadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos, não permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão	KG	600
64	Pãozinho de queijo	unid	3000
65	PASTA AMERICANA, produto de primeira qualidade, na cor branca.	PAC	50
66	PICOLÉ, sabor de frutas	UND	2000



67	PIPOCA, amanteigada salgada, embalagem c/ 10und	KG	400
68	pirulito doce, embalado individualmente, sabor morando, peso unitario12g	KG	150
69	Polpa de fruta sabores variados, acondicionados em embalagem plástica, pacotes com 1kg, 1ª qualidade.	KG	1500
70	Presunto Sem capa de gordura. De primeira qualidade. Fatiado. Acondicionado em embalagens individual plásticas. Com cor e cheiro característicos, estado de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega. conservação em ambiente refrigerado.	KG	400
71	Proteína texturização de soja, sabor carne ou frango ingredientes: proteína texturização de soja, óleo vegetal, entre outros. Informação nutricional porção de 50g (1/3 de xícara de chá) fornecer aproximadamente 196kcal, provenientes de 24g de proteínas; fibras alimentar próxima de 1,8g. rendimento: depois hidratado o produto deve render até 3 vezes o seu peso inicial. validade mínima na entrega de 10 meses. embalagem: primaria de poliéster mais pigmentado de branco, resistente, termos soldável com 500g, sendo a embalagem secundaria de papelão reforçado com até 5kg	PCT	300
72	Queijo Mussarela ou lanche. Fatiado, com máximo de 25g por fatia, acondicionado em embalagens individual plásticas. Isento de ou mau aspecto de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega conservação em ambiente refrigerado.	KG	400
73	refrigerante em garrafa tipo pet, capacidade 2litros ou superior, nos sabores diversos	unid	3000
74	sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso liquido. a embalagem de vera conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto de vera apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	350
75	SALGADO TIPO PASTEIL, TAMANHO DE FESTA	unid	3000
76	Salsicha tipo hot dog (o produto não de vera apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação).	KG	300
77	Sardinha conservada em óleo comestível com as seguintes características: pescado em conserva, sardinha inteira, agua de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal não contem conservantes, não contem glúten. Aspecto, cor cheiro e sabor proprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. acondicionadas em latas de 125g. validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). parametro de qualidade: Coqueiro, Gomes da costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2ª Camara Atcu lata com 125g	LATA	800
78	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL 100% . EMBALAGEM DE 200ML. SABORES LARANJA, UVA, MAÇA OU MARACUJA	uni	1000
79	Vinagre branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso , e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. CONTENDO 500ML	uni	350
80	ABACAXI, Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integrã. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	UNI	700
81	ABÓBORA CAMBOTIÁ , tipo cambotiã, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integrã. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, residuos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	300
82	ALFACE , Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	200
83	ALHO, Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento	KG	100
84	AMEIXA SECA, ameixa seca com caroço. Pacote com 1550gr não contém glute. Ameixas seca com caroço e conservantes sorbato de potássio.	KG	80
85	BANANA, Tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integrã. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, residuos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	UNI	4000
86	BATATA TIPO INGLESA ?batatinha?, frescas de ótica qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	500
87	BETERRABA Frescas de ótica qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	80
88	BATATA DOCE, fresca de ótica qualidade, aroma, cor e sabor típico da espécie em perfeito estado, livre de parasitas, sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	kg	400
89	CEBOLA, pera de primeira, sem rama, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300
90	CEBOLINHA Aparência frescas e sã, ótica qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	50
91	CENOURA, frescas de ótica qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300



92	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200
93	COENTRO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS PP Folha Nº kG	200
94	GOIABA Tipo comum com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	KG	150
95	INHAME, ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	150
96	LARANJA Tipo pêra com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180 g.		1000
97	MAÇA Tipo comum, tamanho grande com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	UNI	300
98	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	320
99	MACAXEIRA, Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	600
100	MANGA TOMMY, de boa qualidade aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UND	300
101	MELANCIA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	UNI	400
102	MELÃO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	450
103	MILHO, Frescos de ótima qualidade, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	ESPIGAS	1000
104	MORANGO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	BANDEJA	80
105	PIMENTÃO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200
106	REPOLHO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	40
107	TOMATES Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aromas característicos da espécie.	KG	450
108	UVA VERDE E DA ROXA, aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	200



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 outros instrumentos hábeis, 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.
- 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 ou lance vencedor com valor para o respectivo item relacionado acima, na coluna código:
 - 4.1.1. 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 03 (três) dias úteis para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.
 - 4.2. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.
 - 4.3. Os lances verbais serão efetuados em unidade monetária nacional.

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 1.



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° 00018/2021

PROPOSTA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00018/2021

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

PROPONENTE:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. condicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. contendo aproximadamente 400g de líquido. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		PCT	800		
2	Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plástico íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deveser apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	1200		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 5 unidades 8,95 44,75 15 sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.		UND	30		



4	ÁGUA MINERAL em embalagem 500ml transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	500	
5	AMIDO DE MILHO produto amelaço extraído do milho, fabricado a partir de matéria primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo está úmidas, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó embalagem de 500gramas.	KG	1000	
6	Arroz agulhinha tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme ardam 1416/2010 2ª Camara aTCU	KG	1000	
7	Arroz parabolizado tipo 01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isentos de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 kg. Validade mínima de 05 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: padre, Casagrande ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conformarão 1416/2010 2ª Camara aTCU	KG	1000	
8	AVEIA EM FLOCOS tipo flocos finos embalagem de 250gr.	PCT	100	
9	Azeitona em embalagem transparente, de primeira qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com 1kg	PCT	100	
10	Balas de iogurte pacotes COM 100 UNIDADES	PCT	50	
11	BALAS, primeira qualidades, com sabor de chocolate, café ou coco, embalagem c/ 50 und.	PCT	50	
12	BARRAS DE CHOCOLATE AMARGO (1KG)	BARRAS	50	
13	BARRAS DE CHOCOLATE AO LEITE (1KG)	BARRAS	50	
14	BARRAS DE CHOCOLATE BRANCO (1KG)	BARRAS	50	
15	Biscoito farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (acido citrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito qubrados0. embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso liquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	1200	
16	Biscoito agua e sal: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido,	PCT	1200	

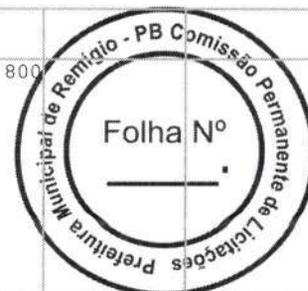


	<p>gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha(protease e metabisulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). são rejeitados os biscoito bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podia apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual Máximo aceito até 10% de biscoito quebrados0. embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400gramas. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais..</p>				
17	<p>BISCOITO TIPO MAIZENA, biscoito tipo maisena, Maria, leite ou coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. contem glúten. embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400gr. validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). parâmetro de qualidade: mabe ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2ª camara TCU)</p>		PCT	1200	
18	<p>BOLO DIVERSOS SABORES, mínimo 500 gramas por unidade de bolo.</p>		uni	1000	
19	<p>BOMBOM (CHOCOLATE), embalagem c/ 50und</p>		PCT	50	
20	<p>CAFÉ torrado e moído produto d 1ª qualidade; não contem glúten; embalagem 250g embalagem aluminada, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café ABIC; validade 90 dias após empacotamento; rotulagem segundo os padrões da resolução n° 259 de 20/09/2002 do MS.</p>		uni	1200	
21	<p>CALDO DE GALINHA /CARNE: preparado para caldo de galinha: sem gordura trans., contendo no Máximo 1,2g de gorduras totais por porção de meio (1/2) tablete. Embalagem: tipo caixinha reciclável, contendo 6 tabletes (cubos) do produto em seu interior. Contendo 57 gramas e no Máximo 67 gramas de peso por embalagem. prazo de validade mínimo de 10meses.</p>		PCT	200	
22	<p>CANELA EM PÓ embalagem plástica c/ 90gr, primeira qualidade</p>		UND	50	
23	<p>Canjica de milho doce, PREPARADA, EMBALADA EM PRATOS DESCARTAVEIS COM 500G</p>		und	500	
24	<p>CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBO magra resfriada ou congelada tipo primeira, em cubo aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no Máximo 10% gordura ser isenta de cartilagens e osso e conter de 3% de aponeurose.</p>		KG	250	
25	<p>CARNE bovina, moída, FRESCA de primeira, sem gordura. Acondicionada em embalagem de file PVC transparente ou saco plástica transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DISPOA n.304 de</p>		KG	1500	

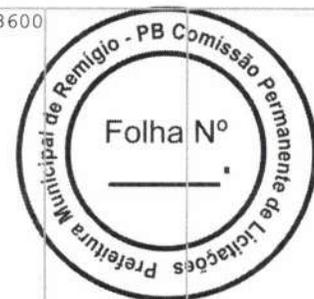
	22/04/96 e n. 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA n° 150 de 19/05/99			
26	CARNE DE CAPRINO/OVINO	KG	800	
27	CARNE DE SOL BOVINA de 1ª de qualidade, nova, condicionada em embalagem plástica e flexível de 1 kg, atóxica, resistente, transparente e com validade descrita em sua embalagem.	KG	500	
28	CATCHUP C/ 400g, 1ª de qualidade, novo, condicionado em embalagem plástica e flexível, atóxica, resistente.	UND	80	
29	CHÁ , caixa c/ 10 sachê, sabor: alecrin, camomila e erva doce, embalagem integra de 250g	CAIXA	40	
30	CHANTILLYN C/ 1L, embalagem de papelão intacta, de 1ª qualidade.	CX	50	
31	CHARQUE ponta de agulha, pacote com 1kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, surrada, seca, de consistência firme com, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhos, embalada á vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devera apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante	UNI	1000	
32	COCO RALADO 1KG, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g	UND	250	
33	COLORAU de primeira qualidade, com aproximadamente 100g. Embalagem Com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	PCT	600	
34	CREME DE LEITE 200GR	UND	250	
35	SORVETE DE IORGUT, DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM 90G	UND	2000	
36	EMPADA, RECHEADA COM FRANGO/ PRESUNTO E MUSSARELA COM CARNE MOIDA NO MINIMO	UND	3000	
37	ervilha verde partida, tipo 1 em conserva	LATA	300	
38	extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate pro processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação acondicionada em latas de 500gr, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estofamentos, sem vazamento, corrosão interna e outras alterações, condicionadas em caixa de papelão limpa integra, resistente, reforçada e lacrada. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CX	1200	
39	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL EMBALAGEM 1KG	KG	400	
40	FARINHA DE MANDIOCA fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1kg , na embalagem devera constar data da fabricação data de validade e número do	kg	200	



	lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega				
41	FARINHA LÁCTEA C/ 200G enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	und		800	
42	feijão cariquinha, tipo 1 classe cariquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG		1000	
43	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto devera ter registro no ministério d agricultura e/ou ministério da saúde. 1KG	kg		1000	
44	feijão preto, tipo 1 classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. o produto devera apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 1KG	KG		1000	
45	FLOCOS DE MILHO de milho mimoso, em pacote livre de matéria terrosa, parasito, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo estar fermentado, ranços e ter, no máximo, 15% p/p de umidade; 500G	und		4000	
46	Franco semi processado congelado, inteiro, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em media 2kg	KG		1000	
47	Iogurte bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto e atender s especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 100ml. prazo de validade de no mínimo 45 dias a partis da entrega do produto. 1 LITRO	LITRO		1500	
48	LEITE CONDESADO 395GR	UND		250	
49	LEITE DE COCO 120 ML, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	und		1000	



50	leite em po integral: características técnicas: leite em po integral instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A,C,D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 800 gramas. devera trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visiveis e claras, instantâneos bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem ofícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não devera apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto cor não característica do produto, sabor acido intenso ou problemas de dedução da embalagem. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNI	3600	
51	Linguiça calabresa. Linguiça condimentada com pimenta calabresa. Devendo apresenta caraterísticas mínimas de qualidade. É o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, acondicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante caraterístico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo p processo de defumação opcional PACOTE 2,5 KG	PCT	40	
52	LINGUIÇA MISTA, congelada a 18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, embalada em caixa de papelão cintada PCT 5KG	PCT	20	
53	Macarrão tipo espaguete vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e acido fólico (vitamina b9), farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico vitamina b9) e corante natural curcume. contem glute. Acondicionadas em embalagem plástica , capacidade de 500gr. Validade mínima de 06 meses contados a partido recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). parâmetro de qualidade: basilar ou equivalente, ou de melhoe qualidade, (conformeadão 1416/2010 2ª Camara aTCU	PCT	2500	
54	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, agua, sal, leite em pó e/ou soro de leite em ó, vitamina a (1.500 U.I/100G), estatizante: mono e diglicerideos de ácidos graxos, lecitina de soja estes de poliglicerol de acido graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma identico ao natural de manteiga, acidulante acido citrico,antioxidantes: esta dissodico e bht e corante natural de urucum e curcuma ou idêntico ao natural beta caroteno. não contem glúten, 0% gordura trans. acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições se acordo de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). paramento de qualidade: delicia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordo 1416/2010 2º camara TCU	POTE 500G	100	
55	milho de pipoca 1ª qualidade, grãos selecionados e graúdos, em embalagens de 500gramas ou 1kg com validade mínima de 05 meses a partir da entrega.	PCT	250	

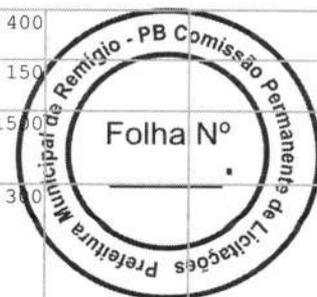


56	milho verde, em conserva, milho verde e salmão (água e sal). Embalagem primária: lata de 200g embalagem secundária: caixas de papelão residente contendo no máximo 6 latas de 2000g as latas não poderão estar amassadas, abaladas ou enferrujadas. Nas embalagens primárias deverá constar a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade do produto. com validade mínima de 1 ano a partir de entrega.	LATA	300	
57	MINI COXINHA, RECHEADA COM FRANCO/PRESUNTO E MUSSARELA/ CARNE MOIDA NO MINIMO 25G	unid	3000	
58	MORTADELA de frango ou bovina embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	kg	100	
59	MUNGUNZA grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem 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 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	250	
60	Óleo de soja refiando. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estofamento, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900ml. Embalagem 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 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	1000	
61	Ovos de galinha. Alimentos de origem animal, a casca deve estar sempre limpa, íntegra e ainda sem deformações. O glúten deve ser límpido, transparente, consistente, denso com pequena porção fluida. A gema deve ser bem amarela. O ovo deve estar isento de sabores e odores estranhos, tendo que apresentar sabor e odor de ovos frescos. BANDEJA COM 30 OVOS	BANDEJA	600	
62	Pamonha de milho doce	unid	500	
63	Pão salgado: com peso de 50g a unidade, de boa qualidade. Será rejeitado o Pão queimado, mal cozido ou murcho. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e 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 polietileno, atóxico, que contenham 50 unidades. Secundária: deverá ser entregue na instituição em caixas gradeadas em polietileno, atóxicas, ou similares, que preserve a integridade e qualidade dos produtos, não permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte direto em caixas de papelão	KG	600	
64	Pãozinho de queijo	unid	3000	
65	PASTA AMERICANA, produto de primeira qualidade, na cor branca.	PAC	50	
66	PICOLÉ, sabor de frutas	UND	2000	

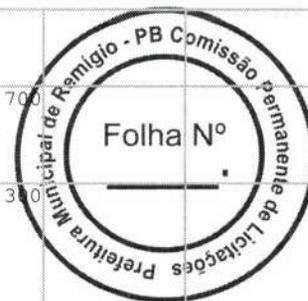


~~10~~

67	PIPOCA, amanteigada salgada, embalagem c/ 10und		FARDO	400	
68	pirulito doce, embalado individualmente, sabor morando, peso unitario12g		pacote	150	
69	Polpa de fruta sabores variados, acondicionados em embalagem plástica, pacotes com 1kg, 1ª qualidade.		KG	1500	
70	Presunto Sem capa de gordura. De primeira qualidade. Fatiado. Acondicionado em embalagens individual plásticas. Com cor e cheiro característicos, ótimo estado de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega. conservação em ambiente refrigerado.		KG	300	
71	Proteína texturização de soja, sabor carne ou frango ingredientes: proteína texturização de soja, óleo vegetal, entre outros. Informação nutricional porção de 50g (1/3 de xícara de chá) fornecer aproximadamente 196kcal, provenientes de 24g de proteínas; fibras alimentar próxima de 1,8g. rendimento: depois hidratado o produto deve render até 3 vezes o seu peso inicial. validade mínima na entrega de 10 meses. embalagem: primaria de poliéster mais pigmentado de branco, resistente, termos soldável com 500g, sendo a embalagem secundaria de papelão reforçado com até 5kg		PCT	300	
72	Queijo Mussarela ou lanche. Fatiado, com máximo de 25g por fatia, acondicionado em embalagens individual plásticas. Isento de ou mau aspecto de conservação. Etiqueta com data de processamento e validade de no mínimo 5 dias após a entrega conservação em ambiente refrigerado.		KG	400	
73	refrigerante em garrafa tipo pet, capacidade 2litros ou superior, nos sabores diversos		unid	3000	
74	sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso liquido. a embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto devera apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	350	
75	SALGADO TIPO PASTEIL, TAMANHO DE FESTA		unid	3000	
76	Salsicha tipo hot dog (o produto não devera apresentar superficie úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação).		KG	300	
77	Sardinha conservada em óleo comestível com as seguintes características: pescado em conserva, sardinha inteira, agua de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal não contem conservantes, não contem glúten. Aspecto, cor cheiro e sabor proprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. acondicionadas em latas de 125g. validade mínima de 24 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIFE outras). paramento de qualidade: Coqueiro, Gomes da costa ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acordão 1416/2010 2ª Camara Atcu lata com 125g		LATA	800	
78	SUCO DE CAIXINHA INTEGRAL 100% . EMBALAGEM DE 200ML. SABORES LARANJA, UVA, MAÇA OU MARACUJA		uni	1000	
79	Vinagre branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso , e detritos de animais e		uni	350	



	vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. CONTENDO 500ML			
80	ABACAXI, Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	UNI	700	
81	ABÓBORA CAMBOTIÁ, tipo cambotiá, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	300	
82	ALFACE, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	200	
83	ALHO, Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento	KG	100	
84	AMEIXA SECA, ameixa seca com caroço. Pacote com 1550gr não contém glute. Ameixas seca com caroço e conservantes sorbato de potássio.	KG	80	
85	BANANA, Tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	UNI	4000	
86	BATATA TIPO INGLESA ?batatinha?, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	KG	500	
87	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	80	
88	BATATA DOCE, fresca de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típico da espécie em perfeito estado, livre de parasitas, sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	kg	400	
89	CEBOLA, pera de primeira, sem rama, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300	
90	CEBOLINHA Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	50	
91	CENOURA, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	300	
92	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200	
93	COENTRO Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	200	
94	GOIABA Tipo comum com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	KG	150	
95	INHAME, ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta o de desenvolvimento.	KG	150	
96	LARANJA Tipo pêra com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas,	UNI	1000	



	sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180 g.			
97	MAÇA Tipo comum, tamanho grande com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	UNI	300	
98	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	320	
99	MACAXEIRA, Frescas de óptima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	600	
100	MANGA TOMMY, de boa qualidade aparência frescas e sã, óptima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UND	300	
101	MELANCIA Frescas de óptima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	UNI	400	
102	MELÃO Aparência frescas e sã, óptima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	450	
103	MILHO, Frescos de óptima qualidade, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	ESPIGAS	1000	
104	MORANGO Aparência frescas e sã, óptima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	BANDEJA	80	
105	PIMENTÃO Aparência frescas e sã, óptima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNI	200	
106	REPOLHO Aparência frescas e sã, óptima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	40	
107	TOMATES Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aromas característicos da espécie.	KG	450	
108	UVA VERDE E DA ROXA, aparência frescas e sã, óptima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	200	



VALOR TOTAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO - Item 5.0:

PAGAMENTO - Item 18.0:

VALIDADE DA PROPOSTA - Item 8.0:

CNPJ

_____ / _____ de _____ de _____

Responsável



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO II - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00018/2021

MODELOS DE DECLARAÇÕES

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00018/2021
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.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO III - PREGÃO PRESENCIAL N° 00018/2021

MODELOS DA DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00018/2021
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 Nº 00018/2021

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº:/...-CPL

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

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Remígio - Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB, CNPJ nº 09.048.976/0001-09, neste ato representada pelo Prefeito Francisco André Alves, Brasileiro, Casado, Servidor Público Federal, residente e domiciliado na Rua Manoel Serafim Filho, 150 - Centro - Remígio - PB, CPF nº 181.952.374-87, Carteira de Identidade nº 237218 SSPPB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - -, CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Presencial nº 00018/2021, processada nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 001461, de 10 de Dezembro de 2011; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

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

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Presencial nº 00018/2021 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO:

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

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

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

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

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

O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

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

Recursos Próprios do Município de Remígio:

02.010 Secretaria de Gestão

02010 04 122 2002 2002 Manutenção das Atividades da Secretaria de Gestão

02.020 Secretaria de Administração e Finanças

02010 04 122 2002 2003 Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

02.070 Secretaria de Desenvolvimento Social

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

02070 08 244 2002 2025 Realização de Conferências Municipais

02070 08 243 2002 2026 Manutenção do Conselho Tutelar

02.080 Secretaria de Obras e Serviços Urbanos

02080 15 122 2002 2028 Manutenção das atividades da Secretaria de Obras e Serviços Urbanos

02.140 Fundo Municipal de Assistência Social

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

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

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

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

02140 08 244 1003 2051 Serviço de Proteção Social Básico

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

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

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

3390.30 material de consumo

FONTE DE RECURSO:

1001 Recursos Ordinários

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

1992 Auxílio Financeiro da União aos Municípios



CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

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

a - Entrega: 10 (dez) dias.

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93. O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 69 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

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

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

Remígio - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....