



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 220225PP00007

LICITAÇÃO Nº. 00007/2022

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

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 09.048.976/0001-09, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial assessorado por sua Equipe de Apoio, as 09:00 horas do dia 15 de Março de 2022 no endereço acima indicado, licitação na modalidade Pregão Presencial nº 00007/2022, 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: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECER A COZINHA QUE PRESTA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS DA SECRETARIA DE SAÚDE E PACIENTES DO CAPS DO MUNICÍPIO.

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECER A COZINHA QUE PRESTA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS DO PRONTO ATENDIMENTO (PA), SAMU, EVENTOS DA ATENÇÃO BÁSICA, PROFISSIONAIS E PACIENTES DO CAPS DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

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

1.3. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECER A COZINHA QUE PRESTA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS DA SECRETARIA DE SAÚDE E PACIENTES DO CAPS DO MUNICÍPIO -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.4. 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 09:00 horas do dia 15 de Março de 2022, 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 às 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 a 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: 5 (cinco) dias.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referencial, 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 2022, considerado a 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:

02.040 Secretaria de Saúde

10 301 2002 2009 Manutenção das atividades da Secretaria de Saúde

02.110 Fundo Municipal de Saúde

10 301 1002 2035 Manutenção do Bloco das Ações e Serviços Públicos de Saúde- Atenção Primária

10 302 1002 2037 Manutenção do Bloco das Ações e Serviços Públicos de Saúde-Atenção Especializada (MAC)

3390.30 99 Material de Consumo

Fonte de Recursos

15001002 Recursos não Vinculados de Impostos - Saúde

16000000 Recursos Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção

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

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

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

7.2.2. Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular da qual constem os necessários poderes para formular verbalmente lances, negociar preços e 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, ao 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.º. 00007/2022
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 mais e os demais itens excedentes suprimidos.

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

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

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

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

8.8.No caso de 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 OFC desde que esteja devidamente preenchido.

8.11.Nas licitações para aquisição de mercadorias o participante indicará a 8 (oito) 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°. 00007/2022
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO deverá conter os seguintes elementos:

9.2.PESSOA JURÍDICA:

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

9.2.2.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, 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.

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

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

9.2.5.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.

9.2.6.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.

9.2.7.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.

9.2.8.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.

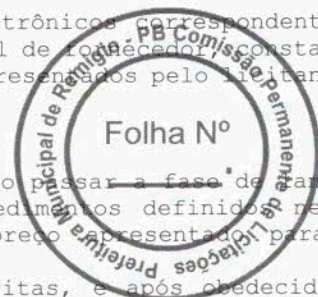
9.2.9.Balanco Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social apresentados na forma da Lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário em que o mesmo se encontra, bem como apresentação dos competentes termos de abertura e encerramento, assinados por profissional habilitado e devidamente registrados na junta comercial competente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.O Micro Empreendedor Individual, conforme art. 1.179 §2 da Lei 10.406, de 10 de janeiro de 2002, art. 68 e art. 18-A, § 1º da Lei Complementar 123/2006, está dispensado da apresentação de Balanco Patrimonial.

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

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 da 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 fornecedores 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 neles contidas.

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

11.8.Não havendo para cada item licitado pelo menos três propostas nas condições acima definidas, serão classificadas as melhores propostas subseqüentes, 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 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, avaliando 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 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.

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 do Pregoeiro, devendo ser protocolizado o original, nos horários normais de expediente das 08:00 às 12:00 horas, exclusivamente no seguinte endereço: Avenida Joaquim Cavalcante de Moraes, 96 - Centro - Remígio - PB.

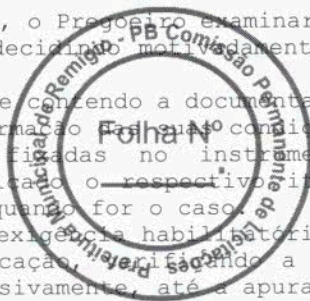
14.0. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

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 emitirá relatório conclusivo dos trabalhos desenvolvidos no certame, remetendo-o a autoridade superior do ORC, juntamente com os elementos constitutivos do processo, necessários à Adjudicação e Homologação da respectiva licitação, quando for o caso.

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

15.0. DO CONTRATO

15.1. Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o adjudicatário será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, assinar



o respectivo contrato, quando for o caso, elaborado em conformidade com as modalidades permitidas pela Lei 8.666/93, podendo o mesmo sofrer alterações 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 assinar o 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 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. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

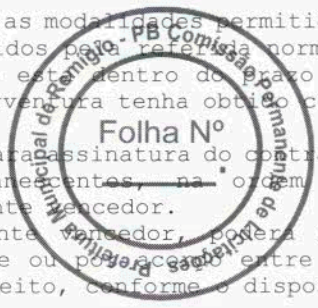
18.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

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 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.

19.0. DO REAJUSTAMENTO

19.1. Os preços contratados são fixos e irrealizáveis 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 de alteração de preço.

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 Contratado pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, cuidando 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, 02 de Março de 2022.


ALEXANDRE GONCALVES DIAS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO I - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00007/2022

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

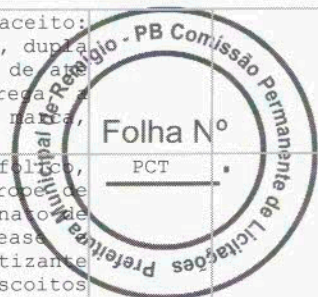
1.1.Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECER A COZINHA QUE PRESTA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS DO PRONTO ATENDIMENTO (PA), SAMU, EVENTOS DA ATENÇÃO BÁSICA, PROFISSIONAIS E PACIENTES DO CAPS DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Considerando as necessidades do ORC, tem o presente termo a finalidade de definir, técnica e adequadamente, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela.

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 deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	800
2	Açúcar Cristal com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica ? com capacidade de 1Kg ou de 2 Kg. Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: União ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ? 2ª Câmara ? TCU).	KG	4000
3	Água mineral; natural sem gás; acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre; contendo 500 ml, validade 11 meses a contar da data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3029 de 16/04/99) e (rdc n°274, de 22/09/2005) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela anvisa.	UND	1000
4	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.	UND	400
5	Arroz branco polido tipo 1 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 Kg ou 0,5 Kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	KG	1000
6	Arroz parbolizado tipo01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 Kg ou 0,5 Kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	KG	1700
7	Balas sortidas pacotes com 600 gramas.	UND	200
8	Bebida láctea sabor morango ? o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 litro cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	LT	1500
9	Biscoito 3 de maio: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabisulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). São rejeitados os biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não	PCT	650



	podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoito quebrado). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
10	Biscoito sortidos: 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 biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoito quebrado). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	650
11	Biscoito tipo cream cracker: 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 biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses, a partir da data da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	650
12	Biscoito tipo rosquinha: 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 biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoito quebrado). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	650
13	Bolacha doce sem recheio, biscoito tipo maisena, maria, leite ou coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e bicarbonato de sódio), acidulante, ácido láctico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400 gramas. 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). Parâmetros de qualidade: mabe ou equivalente, ou de melhor qualidade (conforme acordo 1416/2010?2 camara TCU).	PCT	750
14	Bolo simples, massa branca tipo pão de ló, sem recheio e sem cobertura, sabores diversos.	KG	600
15	Café, torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional ou superior a este, com selo de qualidade comprovado. Composição de preferência de 100 % arábico, aceitando, no máximo 20% de conilon. Empacotado em embalagens de 250g. selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café ? ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: São Braz, Santa Clara ou equivalente, ou qualidade superior.	PCT	3500
16	CARNE bovina coxão mole, sem osso, resfriada, com no máximo 10% de gordura e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	KG	2500
17	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA, curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem com identificação, procedência, lote, data de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	1000
18	Carne moída ? carne bovina de primeira qualidade, moída, resfriada, sem sal, sem tempero, sem molho, acondicionada em embalagens higienizadas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos.	KG	750

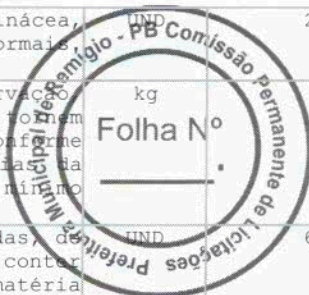
	Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos.		
19	CATCHUP. De boa qualidade, Embalagem: frasco com 800g, com data de fabricação e prazo de validade.	UND	150
20	Charque ponta de agulha, pacote com 1Kg. Preparado com Carne bovina portada de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante.	KG	900
21	Costela fresca: Carne bovina c/ osso (Costela bovina resfriada e serrada c/lombo). com no máximo 10% de gordura e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	KG	700
22	COXAS E SOBRECoxas DE FRANGO, congelada abatido, em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, livre de impurezas que a tornem imprópria ao consumo, com entrega programada na sede e distrito, conforme determinação da secretaria de saúde, com validade mínima de 60 dias da entrega do produto com data de vencimento estampada na embalagem de no mínimo 1 ano.	kg	500
23	Creme de leite Ingredientes: leite em pó desnatado e estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio deverá ser homogeneizado e não deve conter glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem 200g	UND	750
24	Ervilha em conserva 1ª qualidade: lata de 2Kg (peso drenado). Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Será considerado como peso líquido o produto drenado. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de ervilhas inteiras). O produto deve apresentar cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato, ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloradas, resíduos de vegetais e outros, pH adequado a composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva ? Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 1Kg e embalagem secundária de caixas de papelão , que assegurem a sua proteção, não interferindo na qualidade do produto. As latas devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.	KG	150
25	Extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 500g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações , condicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra , resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	UND	500
26	Farinha de Trigo c/ fermento tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	100
27	Feijão "In natura" do grupo I (feijão comum) variedade classe preto Tipo 1, "Safra Corrente", com umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, vedada, contendo peso líquido de 01 a 02 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1000
28	Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondiciona dos em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1000
29	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de	KG	600



	fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde		
30	Frango semi-processado ? congelado, inteiro, eviscerado, com aspecto próprio, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica polietileno, transparente atóxico, peso em media 2kg.	KG	2000
31	Fubá de milho, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), com as seguintes características: aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ? 2ª Câmara ? TCU).	KG	500
32	Galinha congelada, inteira, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em medida 3,5 kg.	kg	800
33	Leite em pó integral: Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 200 gramas. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo, As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: 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	1500
34	LINGÜIÇA CALABRESA, congelada a ?18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, reembalada em caixa de papelão cintada	PACOTE	150
35	LINGÜIÇA FRANGO, congelada a ?18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, reembalada em caixa de papelão cintada	PACOTE	100
36	Macarrão tipo espaguete vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ? 2ª Câmara ? TCU).	PCT	1200
37	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: edta? cálcico dissódico e bht e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta? caroteno. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ? 2ª Câmara ? TCU).	KG	500
38	Milho de pipoca, grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500 gramas, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UND	100
39	Milho Verde em Conserva: Latas de 2kg (peso drenado). 1ª Qualidade. Milho Verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. Será considerado como peso líquido o produto drenado. o produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado à composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA ? 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva ? Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de 1 kg, e secundária de caixas de papelão, que assegurem sua proteção, não interferindo na qualidade do produto. As lata devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.	UND	150
40	Mostarda. De boa qualidade, Embalagem: frasco com 800g, com data de fabricação e prazo de validade.	UND	150
41	Óleo de soja refinado com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de 900 ml. Validade mínima de 10 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: ABC, Liza, Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ? 2ª Câmara ? TCU).	GARRAFA	600



42	OVOS DE GALINHA, classe A, tipo 3 grande, produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, CAIXA CONTENDO 15 UNIDADES.	UND	2000
43	PEITO DE FRANGO, congelado, abatido, em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, livre de impurezas que a tornem imprópria ao consumo, com entrega programada na sede e distrito, conforme determinação da secretaria de saúde, com validade mínima de 60 dias da entrega do produto com data de vencimento estampada na embalagem de no mínimo 1 ano.	kg	500
44	Pão tipo seda: com no mínimo 50 gramas, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo, fermento, sal e água, podendo conter outras substâncias com matéria prima de la qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação.	UND	6500
45	Peixe, espécie "merluza", congelado, temperatura de ?18°C. Características extras: sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos. Acondicionado em saco plástico embalagem de 1 Kg transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	800
46	Pipoca de milho, salgada, sabor queijo, churrasco, requeijão ou presunto. Embalagem c/ 10 unidades.	PCT	600
47	Pirulitos, sortidos, sabores diversos. Embalagem com 50 unidades.	PCT	150
48	Polpa de fruta sabores variados, acondicionada em embalagem plástica, pacote com 1kg, 1° qualidade.	kg	4000
49	Presunto sem gordura. de boa qualidade, não fatiado, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	KG	400
50	Queijo tipo mussarela. de boa qualidade, não fatiado, Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	KG	400
51	Queijo tipo parmesão. de boa qualidade, não ralado, Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	KG	300
52	Refrigerantes 2 litros, sabores diversos. Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, dentro dos mais altos padrões de qualidade	UND	500
53	Sal refinado extra iodado com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti?umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1000g. Validade mínima de 10 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qu alidade: Souto ou Campeão ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ?2ª Câmara ? TCU).	KG	150
54	Salgadinho ?DIVERSOS: COXINHA, PASTEL, BOLINHA DE QUEIJO, PÆZINHOS, EMPADAS Recheio: FRANGO, CARNE, QUEIJO, MISTO Tamanho: "festa". De boa aparência, fresco.	UND	10000
55	Sardinha em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado ? Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organolética do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas.	UND	1000
56	VINAGRE, Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% - emb. 750ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado	UND	500
57	ABACAXI, Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	UNIDADE	750
58	ABÓBORA CAMBOTIÁ , tipo cambotiá, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	750
59	ALFACE , Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	750



60	ALHO, Aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento		250
61	BANANA, Tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	UNIDADE	6000
62	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	1000
63	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	750
64	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	1000
65	CEBOLA, pera de primeira, sem rama, Aparência fresca e são, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	KG	1000
66	CEBOLINHA Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	500
67	CENOURA, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	750
68	CHUCHU Aparência fresca e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNIDADE	1000
69	COENTRO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ)	1000
70	GOIABA Tipo comum com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	kG	750
71	INHAME, ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	1000
72	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.	UNIDADE	1500
73	MAÇA Tipo comum, tamanho grande com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	UND	1500
74	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	750
75	MACAXEIRA, Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	1000
76	MANGA TOMMY, de boa qualidade aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UND	1000
77	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.	UNIDADE	1000
78	MELÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	700
79	MORANGO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	BANDEJA	200
80	PIMENTÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNIDADE	1000
81	REPOLHO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	500
82	TOMATES Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aromas característicos da espécie.	KG	1000
83	UVA VERDE E DA ROXA, aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	600
84	Couve verde, aparência fresca	molhos	500



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 disponível, 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:

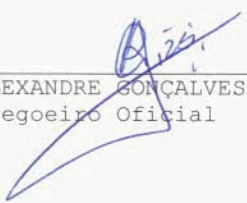
4.1.1. Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo 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 01.



ALEXANDRE GONÇALVES DIAS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL N° 00007/2022

PROPOSTA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00007/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECER A COZINHA QUE PRESTA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS DO PRONTO ATENDIMENTO (PA), SAMU, EVENTOS DA ATENÇÃO BÁSICA, PROFISSIONAIS E PACIENTES DO CAPS DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

PROPONENTE:

Prezados Senhores,

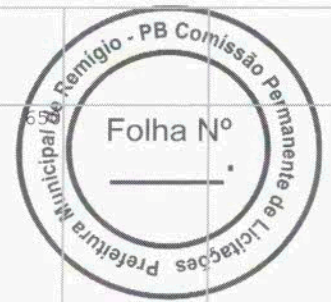
Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

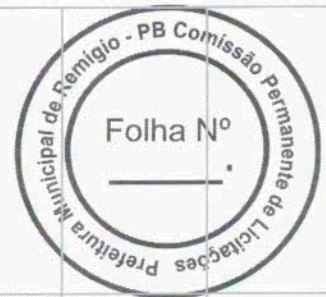
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Achocolatado em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% condicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, iintegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 400g de líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		UND	800		
2	Açúcar Cristal com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica ? com capacidade de 1Kgou de 2 Kg. Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: União ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ?2ª Câmara ? TCU).		KG	4000		
3	Água mineral; natural sem gás; acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre; contendo 500 ml, validade 11 meses a contar da data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3029 de 16/04/99) e (rdc n°274, de 22/09/2005) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela anvisa.		UND	1000		
4	Amido de milho, produto amelaço extraído do milho, fabricado a partir de matéria primas sãs e limpas, isentas de matérias		UND	400		

	terrosa e parasitas, não podendo está úmidas, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó ? embalagem de 500gramas.			
5	Arroz branco polido tipo 1 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 Kg ou 0,5 Kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	KG	1000	
6	Arroz parbolizado tipo01 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 01 Kg ou 0,5 Kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	KG	1700	
7	Balas sortidas pacotes com 600 gramas.	UND	200	
8	Bebida láctea sabor morango ? o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 litro cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	LT	1500	
9	Biscoito 3 de maio: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). São rejeitados os biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoito quebrado). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	650	
10	Biscoito sortidos: 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 biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoito quebrado). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega, a rotulagem deve conter	PCT	650	

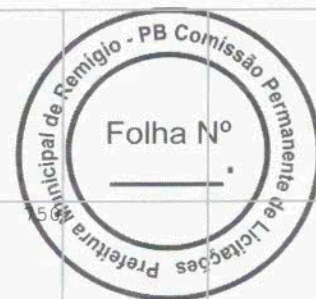


	no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
11	Biscoito tipo cream cracker: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, 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 biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses, a partir da data da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT			
12	Biscoito tipo rosquinha: 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 biscoitos bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito: até 10% de biscoito quebrado). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	650		
13	Bolacha doce sem recheio, biscoito tipo maisena, maria, leite ou coco, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônia e bicarbonato de sódio), acidulante, ácido láctico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400 gramas. 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). Parâmetros de qualidade: mabe ou equivalente, ou de melhor qualidade (conforme acordo 1416/2010?2 camara TCU).	PCT	750		
14	Bolo simples, massa branca tipo pão de ló, sem recheio e sem cobertura, sabores diversos.	KG	600		
15	Café, torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional ou superior a este, com selo de qualidade comprovado. Composição de preferência de 100 % arábico, aceitando, no máximo 20% de conilon. Empacotado em embalagens de 250g. selo de pureza emitido pela	PCT	3500		





	Associação Brasileira da Indústria do Café ? ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Parâmetro de qualidade: São Braz, Santa Clara ou equivalente, ou qualidade superior.				
16	CARNE bovina coxão mole, sem osso, resfriada, com no máximo 10% de gordura e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.		KG	2500	
17	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA, curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem com identificação, procedência, lote, data de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.		KG	1000	
18	Carne moída ? carne bovina de primeira qualidade, moída, resfriada, sem sal, sem tempero, sem molho, acondicionada em embalagens higienizadas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos.		KG	750	
19	CATCHUP. De boa qualidade, Embalagem: frasco com 800g, com data de fabricação e prazo de validade.		UND	150	
20	Charque ponta de agulha, pacote com 1Kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na idade requisitante.		KG	900	
21	Costela fresca: Carne bovina c/ osso (Costela bovina resfriada e serrada c/lombo). com no máximo 10% de gordura e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.		KG	700	
22	COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO, congelada abatido, em perfeito estado de		kg	500	



	conservação, apresentação, integridade e consumo, livre de impurezas que a tornem imprópria ao consumo, com entrega programada na sede e distrito, conforme determinação da secretaria de saúde, com validade mínima de 60 dias da entrega do produto com data de vencimento estampada na embalagem de no mínimo 1 ano.			
23	Creme de leite Ingredientes: leite em pó desnatado e estabilizantes goma xantana, goma jatai, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio deverá ser homogeneizado e não deve conter glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem 200g	UND		
24	Ervilha em conserva 1ª qualidade: lata de 2Kg (peso drenado). Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Será considerado como peso líquido o produto drenado. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de ervilhas inteiras). O produto deve apresentar cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato, ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloradas, resíduos de vegetais e outros, pH adequado a composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva ? Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 1Kg e embalagem secundária de caixas de papelão , que assegurem a sua proteção, não interferindo na qualidade do produto. As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.	KG	150	
25	Extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 500g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações , condicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra , resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	UND	500	
26	Farinha de Trigo c/ fermento tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	100	
27	Feijão "In natura" do grupo I (feijão comum) variedade classe preto Tipo 1, "Safrá Corrente", com umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades	KG	1000	



	e espécies acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, vedada, contendo peso líquido de 01 a 02 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante				
28	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 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado dos em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1000		
29	FEIJÃO macassar, primeira qualidade, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	KG	600		
30	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	2000		
31	Fubá de milho, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), com as seguintes características: aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ?2ª 18 Câmara ? TCU).	PCT	1500		
32	Galinha congelada, inteira, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, peso em medida 3,5 kg.	kg	800		
33	Leite em pó integral: Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, cor branca interior e sabor característico. Acondicionado em embalagem resistente contendo 200 gramas. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo, As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: 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	1500		

34	LINGÜIÇA CALABRESA, congelada a ?18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, reembalada em caixa de papelão cintada	PACOTE	150	
35	LINGÜIÇA FRANGO, congelada a ?18°C, embalagem de 5 kg, embalada em saco plástico a vácuo, reembalada em caixa de papelão cintada	PACOTE	150	
36	Macarrão tipo espaguete vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Basilar ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ?2ª Câmara ? TCU).	PCT	1200	
37	Margarina vegetal extra cremosa com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: edta? cálcico dissódico e bht e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta? caroteno. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: Delícia ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ?2ª Câmara ? TCU).	KG	500	
38	Milho de pipoca, grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500 gramas, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UND	100	
39	Milho Verde em Conserva: Latas de 2kg (peso drenado). 1ª Qualidade. Milho Verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. Será considerado como peso líquido o produto drenado. o produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado à composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA ? 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva ? Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de 1 kg, e secundária de caixas de papelão, que assegurem sua proteção, não interferindo	UND	150	

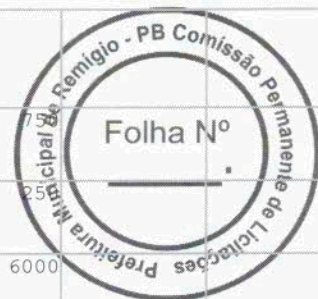


	na qualidade do produto. As lata devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.				
40	Mostarda. De boa qualidade, Embalagem: frasco com 800g, com data de fabricação e prazo de validade.		UND	150	
41	Óleo de soja refinado com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de 900 ml. Validade mínima de 10 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qualidade: ABC, Liza, Sinhá ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 2ª Câmara ? TCU).		GARRAFA		
42	OVOS DE GALINHA, classe A, tipo 3 grande, produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. CAIXA CONTENDO 15 UNIDADES.		UND	2000	
43	PEITO DE FRANGO, congelado, abatido, em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, livre de impurezas que a tornem imprópria ao consumo, com entrega programada na sede e distrito, conforme determinação da secretaria de saúde, com validade mínima de 60 dias da entrega do produto com data de vencimento estampada na embalagem de no mínimo 1 ano.		kg	500	
44	Pão tipo seda: com no mínimo 50 gramas, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento, sal e água, podendo conter outras substâncias com matéria prima de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação.		UND	6500	
45	Peixe, espécie "merluza", congelado, temperatura de 218°C. Características extras: sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos. Acondicionado em saco plástico embalagem de 1 Kg transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		KG	800	
46	Pipoca de milho, salgada, sabor queijo, churrasco, requeijão ou presunto. Embalagem c/ 10 unidades.		PCT	600	
47	Pirulitos, sortidos, sabores diversos. Embalagem com 50 unidades.		PCT	150	
48	Polpa de fruta sabores variados, acondicionada em embalagem plástica, pacote com 1kg, 1ª qualidade.		kg	4000	
49	Presunto sem gordura. de boa qualidade, não fatiado, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.		KG	400	
50	Queijo tipo mussarela. de boa qualidade, não fatiado, Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.		KG	400	



51	Queijo tipo parmesão. de boa qualidade, não ralado, Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	KG	300	
52	Refrigerantes 2 litros, sabores diversos. Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, dentro dos mais altos padrões de qualidade	UND	500	
53	Sal refinado extra iodado com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti?umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1000g. Validade mínima de 10 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Parâmetro de qu alidade: Souto ou Campeão ou equivalente, ou de melhor qualidade, (conforme acórdão 1416/2010 ?2ª Câmara ? TCU).	KG	150	
54	Salgadinho ?DIVERSOS: COXINHA, PASTEL, BOLINHA DE QUEIJO, PÆEZINHOS, EMPADAS Recheio: FRANGO, CARNE, QUEIJO, MISTO Tamanho: "festa". De boa aparência, fresco.	UND	10000	
55	Sardinha em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado ? Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organolética do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas.	UND	1000	
56	VINAGRE, Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% - emb. 750ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado	UND	500	
57	ABACAXI, Tipo perolá com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	UNIDADE	750	
58	ABÓBORA CABBOTIÁ , tipo cambotiá, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca	KG	750	





	integrada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.			
59	ALFACE , Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	MOLHOS (PÉ		
60	ALHO, Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento	KG		
61	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.	UNIDADE	6000	
62	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	1000	
63	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	750	
64	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	1000	
65	CEBOLA, pera de primeira, sem rama, Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	KG	1000	
66	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	500	
67	CENOURA, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	750	
68	CHUCHU Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	UNIDADE	1000	
69	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	1000	
70	GOIABA Tipo comum com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	KG	750	
71	INHAME, ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta o de desenvolvimento.	KG	1000	
72	LARANJA Tipo pêra 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 180 g.	UNIDADE	1500	
73	MAÇA Tipo comum, tamanho grande com 70% de maturação Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	UND	1500	
74	MAMÃO Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra, em perfeito estado de desenvolvimento.	KG	750	
75	MACAXEIRA, Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme,	KG	1000	

	aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta o de desenvolvimento.			
76	MANGA TOMMY, de boa qualidade aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		UND	1000
77	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.		UNIDADE	1000
78	MELÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		KG	700
79	MORANGO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		BANDEJA	200
80	PIMENTÃO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		UNIDADE	1000
81	REPOLHO Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		KG	500
82	TOMATES Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aromas característicos da espécie.		KG	1000
83	UVA VERDE E DA ROXA, aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.		KG	600
84	Couve verde, aparência fresca		molhos	500



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 N° 00007/2022

MODELOS DE DECLARAÇÕES

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00007/2022
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, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho; podendo existir menores, a partir 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° 00007/2022

MODELOS DA DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 00007/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO

PROPONENTE
CNPJ

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMÍGIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO IV - PREGÃO PRESENCIAL N° 00007/2022

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO PRESENCIAL N° 00007/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 220225PP00007

CONTRATO N°:-CPL

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

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Presencial n° 00007/2022, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 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: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECER A COZINHA QUE PRESTA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS PROFISSIONAIS DO PRONTO ATENDIMENTO (PA), SAMU, EVENTOS DA ATENÇÃO BÁSICA, PROFISSIONAIS E PACIENTES DO CAPS DO MUNICÍPIO DE REMÍGIO.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Presencial n° 00007/2022 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

Os preços contratados são fixos e irreatáveis no prazo de um ano. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
Recursos Próprios do Município de Remígio:
02.040 Secretaria de Saúde
10 301 2002 2009 Manutenção das atividades da Secretaria de Saúde
02.110 Fundo Municipal de Saúde
10 301 1002 2035 Manutenção do Bloco das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Atenção Primária
10 302 1002 2037 Manutenção do Bloco das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Atenção Especializada (MAC)
3390.30 99 Material de Consumo
Fonte de Recursos
15001002 Recursos não Vinculados de Impostos - Saúde
16000000 Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção



CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

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

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da

Lei 8.666/93: a - advertência; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

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



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

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

.....