



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

## **EDITAL - Licitação**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 230127PE00016**

**LICITAÇÃO Nº. 00016/2023**

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS - 123456

RUA JOÃO VICENTE DE ALMEIDA, SN - EDILSON ALVES - MARIZOPOLIS - PB.

CEP: 58819-000 - E-mail: licitacaomz@gmail.com.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 01.612.941/0001-49, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 10:00 horas do dia 10 de Fevereiro de 2023, por meio do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, licitação na modalidade Pregão nº 00016/2023, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB.

**Data de abertura da sessão pública: 10/02/2023. Horário: 10:00 - horário de Brasília.**

Data para início da fase de lances: 10/02/2023. Horário: 10:01 - horário de Brasília.

Local: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

### **1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB.

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

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

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

1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

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

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

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

2.3.A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:

2.3.1.Protocolizando o original, nos horários de expediente acima indicados, exclusivamente no seguinte endereço: Rua João Vicente de Almeida, SN - Edilson Alves - Marizópolis - PB.

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

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

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

2.6.1.No endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>; e

2.6.2.Pelo e-mail: [licitacaomz@gmail.com](mailto:licitacaomz@gmail.com).

2.7.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

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

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

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

### **3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO**

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

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

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

3.1.3.ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO.

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

3.2.1.Junto ao Pregoeiro: gratuitamente; e

3.2.2.Pelos

sites:

<http://www.marizopolis.pb.gov.br/>; [www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br); <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

### **4.0.DO SUPORTE LEGAL**

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

### **5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

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

Entrega: 5 (cinco) dias.

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

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2023, considerado da data de sua assinatura.

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

Recursos Próprios do Município de Marizópolis

### **6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

6.1.Poderão participar os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular junto ao ORC, condição para obter, mediante procedimento regular definido pelo referido órgão, uma "senha de acesso" específica. O procedimento necessário para a realização do referido credenciamento, também está disponível no endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

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

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

6.4.Não poderão participar os interessados:

6.4.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.4.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.4.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.4.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.4.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.4.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º, da Lei 8.666/93.

6.5.É vedada a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

6.6.Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá proceder, preliminarmente, à devida "qualificação" mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios, tais como:

6.6.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando, portanto, apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus Arts. 42 a 49, sendo que:

6.6.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento dos requisitos do referido artigo impedirá a participação do licitante nos respectivos itens; e

6.6.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento desses requisitos apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que ME ou EPP.

6.6.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

6.6.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

6.6.4. Que inexistente fato impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6.6.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

6.6.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º, da Constituição Federal.

6.6.7. Que os bens são produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.6.8. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa nº 02, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Gestão.

6.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções aplicáveis previstas em Lei e neste Edital.

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

#### **7.0. DO CREDENCIAMENTO**

7.1.0 credenciamento é o nível básico de cadastro no ORC, que permite aos interessados regularmente cadastrados, acesso ao sistema eletrônico utilizado e a participação em qualquer Pregão, na sua forma eletrônica, promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

7.2.0 credenciamento junto ao ORC para participação deste Pregão, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3.0 licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

#### **8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.

8.2.0 envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.

8.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei 123/06.

8.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

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

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

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

#### **9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria".

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

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6.O envio eletrônico da proposta corresponde à declaração, por parte do licitante, que cumpre plenamente os requisitos definidos para Habilitação, bem como de que está ciente e concorda com todas as condições contidas neste Edital e seus anexos.

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

9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

#### **10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2.O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência:

10.2.1.Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

10.8.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta não deverá ser inferior a R\$ 0,01 (um centavo).

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

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

10.26.1.Produzidos no País;

10.26.2.Produzidos por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste certame.

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

11.2.1.Superior ao estimado pelo ORC, o item será desconsiderado; ou

11.2.2.Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexecuibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do item.

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

11.4.O valor estimado que o ORC se propõe a pagar pelo objeto da presente licitação - Valor de Referência -, está devidamente informado neste instrumento convocatório - Anexo I.

11.5.Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

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

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

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

11.7.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência,

encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

## **12.0. DA HABILITAÇÃO**

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

### **12.2. PESSOA JURÍDICA:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.2.10. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: [www.tcu.gov.br](http://www.tcu.gov.br).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.1.A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.1.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do referido contrato;

17.1.4.Caso o licitante primeiro colocado, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar o contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.



17.2.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93; e realizado na forma de fornecimento parcelada.

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

#### **18.0.DO REAJUSTAMENTO**

18.1.Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

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

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

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

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

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

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

18.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

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

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

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

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

20.1.Obrigações do Contratante:

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

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

20.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

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

20.2.Obrigações do Contratado:

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

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

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

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

20.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

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

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

#### **21.0.DO PAGAMENTO**

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

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

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

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

## **22.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

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

## **23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

23.1.Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus Anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

23.4.No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.5.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.6.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.7.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.8.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

23.9.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.10.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

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

23.12.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.13.O Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua João Vicente de Almeida, SN - Edilson Alves - Marizópolis - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.14.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de Sousa, Estado da Paraíba.

Marizópolis - PB, 30 de Janeiro de 2023.

---

RENATO GOMES BATISTA  
Pregoeiro Oficial



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00016/2023**

**TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES**

**1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto desta licitação: Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB.

**2.0.DA JUSTIFICATIVA**

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

| CÓDIGO | DISCRIMINAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNIT. | PREÇO TOTAL |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|-------------|-------------|
| 1      | Achocolatado em pó: marca registrada, cacau em pó, solúvel em água, embalagem de 400g, validade mínima seis meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PCT     | 400        | 5,54        | 2.216,00    |
| 2      | Adoçante dietético líquido. Contendo edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, frasco de 75ml, validade mínima ano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNID    | 150        | 4,62        | 693,00      |
| 3      | Açúcar tipo cristal. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório; Embalagem atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                | KG      | 3000       | 3,55        | 10.650,00   |
| 4      | Açafrão em pó em embalagem de 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PCT     | 500        | 3,70        | 1.850,00    |
| 5      | Alho, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG      | 50         | 30,33       | 1.516,50    |
| 6      | Arroz branco Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1kg.                                                                                                                                   | KG      | 1000       | 4,04        | 4.040,00    |
| 7      | Arroz parbolizado Tipo 1 - características técnicas: classe:longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                | KG      | 4000       | 3,82        | 15.280,00   |
| 8      | Arroz vermelho beneficiado, limpo, longo, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega, embalagem de 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG      | 500        | 4,99        | 2.495,00    |
| 9      | Biscoito doce tipo maria obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote de 400 gramas. | UND     | 500        | 5,96        | 2.980,00    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |       |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|-----------|
| 10 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UND  | 300  | 7,21  | 2.163,00  |
| 11 | Biscoito salgado tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço - embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                               | UND  | 1500 | 4,21  | 6.315,00  |
| 12 | Cacau em pó natural 100% cacau, não alcalino, embalagem 100g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PCT  | 500  | 9,21  | 4.605,00  |
| 13 | Chimichurri sem pimenta em embalagem de 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PCT  | 500  | 5,78  | 2.890,00  |
| 14 | Colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Embalagem com 100g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PCT  | 150  | 0,67  | 100,50    |
| 15 | Farinha de milho flocada obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, embalagem de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PCT  | 3000 | 1,93  | 5.790,00  |
| 16 | Café torrado e moído puro com selo de qualidade. Embalagem 250g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UN   | 800  | 8,18  | 6.544,00  |
| 17 | Farinha de trigo com fermento de 1º qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 1KG), com respectiva uniformação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 05 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG   | 200  | 6,34  | 1.268,00  |
| 18 | Feijão cariquinho Tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos em pacote de 1Kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                | KG   | 600  | 8,24  | 4.944,00  |
| 19 | Feijão macassar de 1ª qualidade, extra, constituído de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos em pacote de 1Kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                | KG   | 600  | 8,42  | 5.052,00  |
| 20 | Leite em pó desnatado, solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 200 gramas, confeccionada em saco ou lata, original de fábrica, contendo no corpo da embalagem, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Se embalado em lata, esta não deve estar amassada, enferrujada ou estufada; não deve conter perfurações, principalmente nas emendas; não deve apresentar mancha escura e ferrugem na parte interna. O leite deve desmanchar facilmente na água; deve estar seco e solto; não deve apresentar cor alaranjada ou amarelada forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Validade de no mínimo 8 meses. | PCTE | 1700 | 10,30 | 17.510,00 |
| 21 | Macarrão espagete sem ovos. Massa seca de sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primária resistente, intacta, sem qualquer tipo de perfuração, pacote de 500g; resistente, transparentes, atóxicos; contendo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PCTE | 2500 | 4,48  | 11.200,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |       |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|-----------|
|    | data de fabricação e de validade. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |       |           |
| 22 | Manteiga da terra 500ml - especificação: Manteiga da terra em garrafa, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registrano ministério da Saúde, e/ou agricultura.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UN   | 150  | 19,44 | 2.916,00  |
| 23 | Margarina cremosa c/ sal 500g fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                               | UN   | 200  | 7,16  | 1.432,00  |
| 24 | Milho para mungunzá branco tipo 1 canjica - contendo no mínimo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias- primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - embalagem de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                              | UN   | 1000 | 4,99  | 4.990,00  |
| 25 | Óleo de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml contendo 500 ml. 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UN   | 600  | 8,88  | 5.328,00  |
| 26 | Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                 | UN   | 500  | 7,70  | 3.850,00  |
| 27 | Sal iodado acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; pacote c/ 01 kg, Embalagem integra e isenta de avarias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG   | 400  | 1,62  | 648,00    |
| 28 | Tempero Misto, embalagem de 100 gramas, composição: Semolina de milho, sal, cominho, pimenta-do-reino e corante caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Inspeccionado pelo Ministério da saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                                                       | PCT  | 400  | 4,40  | 1.760,00  |
| 29 | Vinagre Branco com embalagem lacrada, contendo 500ml, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                 | UND  | 600  | 1,56  | 936,00    |
| 30 | Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactose, vitaminas (A, D, E, C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e gluten. Embalagem contendo 400g.                                                                                                                                                                                                                                                                   | UN   | 200  | 26,53 | 5.306,00  |
| 31 | Aveia em flocos finos, 100% cereal integral, fonte de fibras. Acondicionada em embalagem de no mínimo 170g. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CX   | 800  | 3,83  | 3.064,00  |
| 32 | Goma de mandioca peneirada. Tipo 1, 100% natural, o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                     | KG   | 500  | 7,19  | 3.595,00  |
| 33 | Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN   | 300  | 3,83  | 1.149,00  |
| 34 | Azeite de oliva, extra virgem, embalagem de 1 litro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UN   | 50   | 54,24 | 2.712,00  |
| 35 | Margarina cremosa c/ sal 3kg fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                | UN   | 500  | 36,51 | 18.255,00 |
| 36 | Leite em pó instantâneo, de origem animal, 800g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCTE | 500  | 34,50 | 17.250,00 |
| 37 | Raspadura de cana de açúcar de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UN   | 500  | 5,66  | 2.830,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |      |       |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|------------|
| 38 | Temperos naturais diversos (louro, tomilho, manjerição e alecrim, alho poró, pimenta, páprica doce, mostarda, canela, anis, alho desidratado, cravo, oregano, gengibre, baunilha, curry, erva-doce, noz moscada, pimenta do reino, pimenta calabresa).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG     | 250  | 4,56  | 1.140,00   |
| 39 | Carne bovina moída in natura magra, 1º qualidade, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, conter no máximo 3% de água, ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem primária em plástico atóxico transparente, resistente e transparente, de 1kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Embalagem constando informações da data de processamento e validade, peso, marca ou nome, fornecedor e endereço, selo de inspeção federal, estadual ou municipal. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. | KG     | 3000 | 21,65 | 64.950,00  |
| 40 | Carne bovina fresca, 1ª qualidade procedente de espécie sã, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência, estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG     | 4000 | 35,66 | 142.640,00 |
| 41 | Frango abatido inteiro congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve está intacta, acondicionada em saco de polietileno atóxico contendo no mínimo 2,6kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome.                                                                                                                                                                                                           | KG     | 3000 | 15,42 | 46.260,00  |
| 42 | Peito de frango in natura congelado, sem osso, sem pele cortado em fatias (filé), , firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve está intacta, acondicionada em saco de polietileno atóxico contendo no mínimo 01 kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome.                                                                                                                                                                                             | KG     | 4000 | 19,69 | 78.760,00  |
| 43 | Alface de primeira qualidade, fresca, tamanho médio, firme e sem manchas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND    | 200  | 4,29  | 858,00     |
| 44 | Banana de primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | DÚZIAS | 1000 | 6,35  | 6.350,00   |
| 45 | Batata doce de primeira qualidade, firme, de tamanho comercial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG     | 2000 | 4,16  | 8.320,00   |
| 46 | Batata inglesa livre de umidade externa, firme e com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG     | 2000 | 8,22  | 16.440,00  |
| 47 | Cebolinha de primeira qualidade, sem a presença de folhas amareladas e manchadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG     | 500  | 18,66 | 9.330,00   |
| 48 | Cebola de primeira qualidade e firme, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e superfície brilhante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG     | 2000 | 9,47  | 18.940,00  |
| 49 | Cenoura de primeira qualidade e firme, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e superfície brilhante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG     | 2000 | 9,53  | 19.060,00  |
| 50 | Cheiro verde: maços de cebolinha e salsinha, de primeira qualidade, sem a presença de folhas amareladas e manchadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | MOLHO  | 1500 | 3,23  | 4.845,00   |
| 51 | Goiaba de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG     | 500  | 5,96  | 2.980,00   |
| 52 | Laranja de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND    | 1000 | 1,37  | 1.370,00   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |      |       |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|-----------|
| 53 | Maça de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                      | UND | 1000 | 2,36  | 2.360,00  |
| 54 | Mamão de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                     | KG  | 500  | 3,73  | 1.865,00  |
| 55 | Melancia: produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.                                         | KG  | 2000 | 4,00  | 8.000,00  |
| 56 | Melão de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                     | KG  | 1000 | 4,94  | 4.940,00  |
| 57 | Pimentão de boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.                                                                                                                                                           | UN  | 200  | 2,04  | 408,00    |
| 58 | Tomate de boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.                                                                                                                                                             | KG  | 1000 | 10,11 | 10.110,00 |
| 59 | Abacaxi de primeira ?in natura?, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                | UN  | 300  | 5,23  | 1.569,00  |
| 60 | Alho, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completa e estado de desenvolvimento, insento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas, aspectos físico em cabeça | UN  | 1500 | 2,24  | 3.360,00  |
| 61 | Beterraba sem folha de primeira qualidade, bulbos de tamanhos, medios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície.                                                                                                           | KG  | 500  | 5,49  | 2.745,00  |
| 62 | Chuchu de primeira, tamanho médio, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, tenros sem manchas e com coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.                                                                     | KG  | 200  | 7,39  | 1.478,00  |
| 63 | Gerimum de primeira ?in natura?, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                | KG  | 800  | 4,75  | 3.800,00  |
| 64 | Límao de primeira ?in natura?, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                  | KG  | 300  | 6,84  | 2.052,00  |
| 65 | Manga, ?in natura?, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.      | KG  | 600  | 5,63  | 3.378,00  |
| 66 | Macaxeira, ?in natura?, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.  | KG  | 1000 | 5,94  | 5.940,00  |
| 67 | Maracujá in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.      | KG  | 400  | 16,10 | 6.440,00  |
| 68 | Pepino, in natura?, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.      | KG  | 100  | 6,55  | 655,00    |
| 69 | Repolho, tipo roxo, tamanho medio, extra, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, e com coloração uniforme, com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                                                                    | KG  | 200  | 12,04 | 2.408,00  |
| 70 | Repolho tipo verde, tamanho medio, extra, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, e com coloração uniforme, com ausencia de sujidades,                                                                                                                               | KG  | 200  | 11,48 | 2.296,00  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |      |              |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|--------------|------------|
|    | parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnpa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |      |              |            |
| 71 | Uva tipo italia, madura, caixas de frutos de tamanho medio, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, com polpa, pedicelos intactos e firmes, com a ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolucao 12/78 da cnpa                                                                                                                                                        | KG       | 300  | 10,29        | 3.087,00   |
| 72 | Bebida láctea (iogurte), sabores diversos, embalagem com 1 litro, marca registrada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN       | 4000 | 6,39         | 25.560,00  |
| 73 | Ovos limpos, bandeja com 15 unidades, com o carimbo de controle de qualidade, com marca registrada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BANDEIJA | 5000 | 10,58        | 52.900,00  |
| 74 | QUEIJO COALHO, de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | KG       | 200  | 39,00        | 7.800,00   |
| 75 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR LEITE, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG       | 200  | 13,84        | 2.768,00   |
| 76 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR MILHO, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG       | 150  | 14,06        | 2.109,00   |
| 77 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR CENOURA, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG       | 150  | 14,39        | 2.158,50   |
| 78 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR FOFO, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG       | 150  | 13,77        | 2.065,50   |
| 79 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, DIVERSOS SABORES, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG       | 150  | 14,71        | 2.206,50   |
| 80 | Pães para cachorro quente de ótima qualidade, embalados em plástico atóxico, contendo 10 unidades por pacote. Com sabor e cheiro característicos, sem podridão ou mofo sem partes queimadas. Entrega diária em unidades de ensino.                                                                                                                                                                  | PCT      | 5000 | 7,63         | 38.150,00  |
| 81 | Pão de forma integral fatiado verticalmente, isento de gordura trans, acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Entrega diária em unidades de ensino.                                                                                                                                                                                                                                | PCT      | 600  | 7,26         | 4.356,00   |
| 82 | Polpa de Fruta sabor Goiaba concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                            | KG       | 100  | 14,58        | 1.458,00   |
| 83 | Polpa de fruta sabor Caju concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                              | KG       | 100  | 14,58        | 1.458,00   |
| 84 | Polpa de fruta sabor Acerola concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                           | KG       | 100  | 14,58        | 1.458,00   |
| 85 | Polpa de fruta sabor Manga concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                             | KG       | 100  | 14,58        | 1.458,00   |
| 86 | Polpa de fruta sabor Cajá concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                              | KG       | 100  | 14,58        | 1.458,00   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |      | <b>TOTAL</b> | 822.620,50 |

### 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

### 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

#### **5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA**

5.1.0 prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.A vigência do respectivo contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerado da data de sua assinatura.

#### **6.0.DO REAJUSTAMENTO**

- 6.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 6.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

#### **7.0.DO PAGAMENTO**

- 7.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.
- 7.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
- 7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

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

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

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

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

#### **10.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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

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

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

#### **11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

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

#### **12.0.DO MODELO DE PROPOSTA**

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

---

PATRÍCIO HENRIQUE DE VASCONCELOS  
Secretario de Educação



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00016/2023

**PROPOSTA**

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00016/2023**  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS - PB.

OBJETO: Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB.

PROPONENTE:  
 CNPJ:

Prezados Senhores,

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

| CÓDIGO | DISCRIMINAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MARCA/MODELO | UNIDADE | QUANTIDADE | PREÇO UNIT. | PREÇO TOTAL |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|------------|-------------|-------------|
| 1      | Achocolatado em pó: marca registrada, cacau em pó, solúvel em água, embalagem de 400g, validade mínima seis meses.                                                                                                                                                                                                                                     |              | PCT     | 400        |             |             |
| 2      | Adoçante dietético líquido. Contendo edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, frasco de 75ml, validade mínima 1 ano.                                                                                                                                                                                                                          |              | UNID    | 150        |             |             |
| 3      | Açúcar tipo cristal. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório; Embalagem atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                              |              | KG      | 3000       |             |             |
| 4      | Açafrão em pó em embalagem de 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              | PCT     | 500        |             |             |
| 5      | Alho, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.                                                                                                                                    |              | KG      | 50         |             |             |
| 6      | Arroz branco Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1kg. |              | KG      | 1000       |             |             |
| 7      | Arroz parbolizado Tipo 1 - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.                             |              | KG      | 4000       |             |             |
| 8      | Arroz vermelho beneficiado, limpo, longo, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega, embalagem de 1 kg                                                                                                                                 |              | KG      | 500        |             |             |
| 9      | Biscoito doce tipo maria obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito                                                                                                                                                            |              | UND     | 500        |             |             |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |     |      |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|------|--|
|    | deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote de 400 gramas.                                                                                                                                                                   |  |     |      |  |
| 10 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega                                                                                          |  | UND | 300  |  |
| 11 | Biscoito salgado tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço - embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.                                                 |  | UND | 1500 |  |
| 12 | Cacau em pó natural 100% cacau, não alcalino, embalagem 100g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | PCT | 500  |  |
| 13 | Chimichurri sem pimenta em embalagem de 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | PCT | 500  |  |
| 14 | Colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Embalagem com 100g.                                                                                                                                      |  | PCT | 150  |  |
| 15 | Farinha de milho flocada obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, embalagem de 500g.                                                                                                                                                       |  | PCT | 3000 |  |
| 16 | Café torrado e moído puro com selo de qualidade. Embalagem 250g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | UN  | 800  |  |
| 17 | Farinha de trigo com fermento de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 1KG), com respectiva unformação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 05 meses.                                                                                        |  | KG  | 200  |  |
| 18 | Feijão carioquinha Tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos em pacote de 1Kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Validade de no mínimo 6 meses. |  | KG  | 600  |  |
| 19 | Feijão macassar de 1ª qualidade, extra, constituído de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos em pacote de 1Kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem                                                                                                                                      |  | KG  | 600  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|--|
|    | e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |      |  |  |
| 20 | Leite em pó desnatado, solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 200 gramas, confeccionada em saco ou lata, original de fábrica, contendo no corpo da embalagem, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Se embalado em lata, esta não deve estar amassada, enferrujada ou estufada; não deve conter perfurações, principalmente nas emendas; não deve apresentar mancha escura e ferrugem na parte interna. O leite deve desmanchar facilmente na água; deve estar seco e solto; não deve apresentar cor alaranjada ou amarelada forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Validade de no mínimo 8 meses. | PCTE | 1700 |  |  |
| 21 | Macarrão espaguete sem ovos. Massa seca de sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primaria resistente, intacta, sem qualquer tipo de perfuração, pacote de 500g; resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação e de validade. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PCTE | 2500 |  |  |
| 22 | Manteiga da terra 500ml - especificação: Manteiga da terra em garrafa, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde, e/ou agricultura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UN   | 150  |  |  |
| 23 | Margarina cremosa c/ sal 500g fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UN   | 200  |  |  |
| 24 | Milho para mungunzá branco tipo 1 canjica - contendo no mínimo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias- primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - embalagem de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UN   | 1000 |  |  |
| 25 | Óleo de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml contendo 500 ml. 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                               | UN   | 600  |  |  |
| 26 | Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UN   | 500  |  |  |
| 27 | Sal iodado acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; pacote c/ 01 kg, Embalagem integra e isenta de avarias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG   | 400  |  |  |
| 28 | Tempero Misto, embalagem de 100 gramas, composição: Semolina de milho, sal,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PCT  | 400  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |      |      |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|------|--|
|    | cominho, pimenta-do-reino e corante caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Inspeccionado pelo Ministério da saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |      |      |  |
| 29 | Vinagre Branco com embalagem lacrada, contendo 500ml, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | UND  | 600  |  |
| 30 | Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactose, vitaminas (A, D, E, C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e gluten. Embalagem contendo 400g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | UN   | 200  |  |
| 31 | Aveia em flocos finos, 100% cereal integral, fonte de fibras. Acondicionada em embalagem de no mínimo 170g. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | CX   | 800  |  |
| 32 | Goma de mandioca peneirada. Tipo 1, 100% natural, o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | KG   | 500  |  |
| 33 | Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | UN   | 300  |  |
| 34 | Azeite de oliva, extra virgem, embalagem de 1 litro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | UN   | 50   |  |
| 35 | Margarina cremosa c/ sal 3kg fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade de no mínimo 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | UN   | 500  |  |
| 36 | Leite em pó instantâneo, de origem animal, 800g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | PCTE | 500  |  |
| 37 | Raspadura de cana de açúcar de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | UN   | 500  |  |
| 38 | Temperos naturais diversos (louro, tomilho, manjerição e alecrim, alho poró, pimenta, páprica doce, mostarda, canela, anis, alho desidratado, cravo, oregano, gengibre, baunilha, curry, erva-doce, noz moscada, pimenta do reino, pimenta calabresa).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | KG   | 250  |  |
| 39 | Carne bovina moída in natura magra, 1ª qualidade, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, conter no máximo 3% de água, ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem primária em plástico atóxico transparente, resistente e transparente, de 1kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Embalagem constando informações da data de processamento e validade, peso, marca ou nome, fornecedor e endereço, selo de inspeção federal, estadual ou municipal. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. |  | KG   | 3000 |  |
| 40 | Carne bovina fresca, 1ª qualidade procedente de espécie sã, não estar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | KG   | 4000 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |        |      |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|------|--|
|    | golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência, estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |        |      |  |
| 41 | Frango abatido inteiro congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em saco de polietileno atóxico contendo no mínimo 2,6kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome.             |  | KG     | 3000 |  |
| 42 | Peito de frango in natura congelado, sem osso, sem pele cortado em fatias (filé), firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em saco de polietileno atóxico contendo no mínimo 01 kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome. |  | KG     | 4000 |  |
| 43 | Alface de primeira qualidade, fresca, tamanho médio, firme e sem manchas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | UND    | 200  |  |
| 44 | Banana de primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | DÚZIAS | 1000 |  |
| 45 | Batata doce de primeira qualidade, firme, de tamanho comercial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | KG     | 2000 |  |
| 46 | Batata inglesa livre de umidade externa, firme e com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | KG     | 2000 |  |
| 47 | Cebolinha de primeira qualidade, sem a presença de folhas amareladas e manchadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | KG     | 500  |  |
| 48 | Cebola de primeira qualidade e firme, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e superfície brilhante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | KG     | 2000 |  |
| 49 | Cenoura de primeira qualidade e firme, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e superfície brilhante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | KG     | 2000 |  |
| 50 | Cheiro verde: maços de cebolinha e salsinha, de primeira qualidade, sem a presença de folhas amareladas e manchadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | MOLHO  | 1500 |  |
| 51 | Goiaba de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | KG     | 500  |  |
| 52 | Laranja de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | UND    | 1000 |  |
| 53 | Maça de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | UND    | 1000 |  |
| 54 | Mamão de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | KG     | 500  |  |
| 55 | Melancia: produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | KG     | 2000 |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |      |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|--|--|
|    | tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.                                                                                                                                                                                                           |    |      |  |  |
| 56 | Melão de primeira qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e conformação uniforme.                                                                                                                                                                                     | KG | 1000 |  |  |
| 57 | Pimentão de boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.                                                                                                                                                           | UN | 200  |  |  |
| 58 | Tomate de boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.                                                                                                                                                             | KG | 1000 |  |  |
| 59 | Abacaxi de primeira ?in natura?, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                | UN | 300  |  |  |
| 60 | Alho, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completa e estado de desenvolvimento, insento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas, aspectos físico em cabeça | UN | 1500 |  |  |
| 61 | Beterraba sem folha de primeira qualidade, bulbos de tamanhos, medios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície.                                                                                                           | KG | 500  |  |  |
| 62 | Chuchu de primeira, tamanho médio, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, tenros sem manchas e com coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.                                                                     | KG | 200  |  |  |
| 63 | Gerimum de primeira ?in natura?, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                | KG | 800  |  |  |
| 64 | Límao de primeira ?in natura?, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                  | KG | 300  |  |  |
| 65 | Manga,?in natura?,de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.        | KG | 600  |  |  |
| 66 | Macaxeira,?in natura?, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.   | KG | 1000 |  |  |
| 67 | Maracuja in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.      | KG | 400  |  |  |
| 68 | Pepino, in natura?,de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.       | KG | 100  |  |  |
| 69 | Repolho,tipo roxo,tamanho medio,extra,cabecas fechadas,sem ferimentos ou defeitos,tenros,e com                                                                                                                                                                                     | KG | 200  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |          |      |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|------|--|--|
|    | coloracao uniforme, com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |          |      |  |  |
| 70 | Repolho tipo verde, tamanho medio,extra,cabecas fechadas,sem ferimentos ou defeitos,tenros,e com coloracao uniforme, com ausencia de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 cnnpa.                                                                                                                                                                                          |  | KG       | 200  |  |  |
| 71 | Uva tipo italia, madura,caixas de frutos de tamanho medio,sem ferimentos ou defeitos,firmes e com brilho, com polpa,pendiculos intactos e firmes,com a ausencia de sujidades,parasitas e larvas, de acordo com a resolucao 12/78 da cnnpa                                                                                                                                                           |  | KG       | 300  |  |  |
| 72 | Bebida láctea (iogurte), sabores diversos, embalagem com 1 litro, marca registrada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | UN       | 4000 |  |  |
| 73 | Ovos limpos, bandeja com 15 unidades, com o carimbo de controle de qualidade, com marca registrada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | BANDEIJA | 5000 |  |  |
| 74 | QUEIJO COALHO, de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). |  | KG       | 200  |  |  |
| 75 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR LEITE, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | KG       | 200  |  |  |
| 76 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR MILHO, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | KG       | 150  |  |  |
| 77 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR CENOURA, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | KG       | 150  |  |  |
| 78 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, SABOR FOFO, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | KG       | 150  |  |  |
| 79 | BOLO, ALIMENTO A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, AÇUCAR, DIVERSOS SABORES, COZIDO A FORNO, PESANDO NO MINIMO 1 KG                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | KG       | 150  |  |  |
| 80 | Pães para cachorro quente de ótima qualidade, embalados em plástico atóxico, contendo 10 unidades por pacote. Com sabor e cheiro característicos, sem podridão ou mofo sem partes queimadas. Entrega diária em unidades de ensino.                                                                                                                                                                  |  | PCT      | 5000 |  |  |
| 81 | Pão de forma integral fatiado verticalmente, isento de gordura trans, acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Entrega diária em unidades de ensino.                                                                                                                                                                                                                                |  | PCT      | 600  |  |  |
| 82 | Polpa de Fruta sabor Goiaba concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                            |  | KG       | 100  |  |  |
| 83 | Polpa de fruta sabor Caju concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                              |  | KG       | 100  |  |  |
| 84 | Polpa de fruta sabor Acerola concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                           |  | KG       | 100  |  |  |
| 85 | Polpa de fruta sabor Manga concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA.                                                                                                                                                                                                             |  | KG       | 100  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                        |  |    |     |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|-----|--|--|
| 86 | Polpa de fruta sabor Cajá concentrado, pacote de 1Kg devidamente congelado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e normas em vigor da ANVISA. |  | KG | 100 |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|-----|--|--|

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

**ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00016/2023**

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

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00016/2023**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

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

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00016/2023**

MINUTA DO CONTRATO

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 00016/2023**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 230127PE00016

**CONTRATO N°: ....-CPL**

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

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Marizópolis - Rua João Vicente de Almeida, SN - Edilson Alves - Marizópolis - PB, CNPJ n° 01.612.941/0001-49, neste ato representada pelo Prefeito Lucas Gonçalves Braga, Brasileiro, Casado, Arquiteto, residente e domiciliado na Rua João Vicente de Almeida, SN - Edilson Alves Silva - Marizópolis - PB, CPF n° 009.910.544-66, Carteira de Identidade n° 2631985 SSP/PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CNPJ n° ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ....., ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CPF n° ....., Carteira de Identidade n° ....., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:**

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00016/2023, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:**

O presente contrato tem por objeto: Fornecimento parcela e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00016/2023 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

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

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

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

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

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

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

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

O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

**CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:**

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

**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 emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, 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 Sousa.

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.

Marizópolis - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
.....

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
.....