

Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 00033/2022

O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, **COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO POR MENOR PREÇO POR ITEM**, NOS TERMOS DA LEI Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002, DO DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, DO DECRETO MUNICIPAL DE N° 019, DE 01 DE JUNHO DE 2020, APLICANDO-SE, SUBSIDIARIAMENTE, A LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, E AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL. LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E 147/2014, SUBSIDIARIAMENTE, PELA LEI Nº 8.666/93 E DEMAIS LEGISLAÇÃO, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E ANEXOS.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃOS INTERESSADOS:	PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO BONFIM
DATA E HORA DE INICIO DAS PROPOSTAS:	09H:29M DO DIA 30/12/2022 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:	23H:59M DO DIA 09/01/2023 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	09H:29M DO DIA 12/01/2023 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO	09H:30 DO DIA 12/01/2023 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
PÚBLICA:	·
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO

1.0. DO OBJETO.

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios parceladamente, destinados à Merenda Escolar das escolas municipais, creche, CRAS, outros tipos de programas e demais secretarias e do Fundo Municipal de Assistência Social e Saúde do município de São José do Bonfim/PB, para o exercício de 2023.
- 1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço do ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.0. DOS RECURSOS ORCAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2023, correrão por conta da seguinte dotação: UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: RECURSOS: 02.02 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANO - 04 122 2003 2006 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSO; 02.04 SECRETARIA DA SAUDE - 10 301 2006 2016 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA DE SAÚDE; 02.041 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE - 10 301 2006 2085 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; 02.05 SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL - 08 122 2007 2034 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA ASSISTÊNCIA SOCIAL; 14 422 1011 2035 MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR; 08 243 1012 2036 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE;08 244 1014 2040 DOAÇÕES DIVERSAS À PESSOAS CARENTES; 08 244 1015 2041 MANUTENÇÃO DO CLUBE DAS MÃES; 28 244 2007 2090 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL; 08 244 1030 2117 MANUTENÇÃO DO BENEFÍCIOS EVENTUAIS; 02.051 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - 08 244 1014 2037 MANUT.SERVIÇO DE CONV. E FORTALEC. VÍNCULOS P/CRIANÇAS,ADOLESC. E IDOSOS-PBV/PSB; 08 243 1012 2066



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ATENCAO A CRIANCA - PAC: 08 244 2013 2067 MANUTENÇÃO DE OUTROS PROGRAMAS E SERVICOS SOCIAIS: 08 244 2013 2086 CO-FINANCIAMENTO DOS SERVICOS, PROGRAMAS E PROJETOS DO SUAS; 08 244 2013 2091 MANUTENÇÃO DO SERVIÇO DE PROTEÇÃO E ATENDIMENTO INTEGRAL À FAMÍLIA-PAIF/CRAS/PBF: 08 244 2013 2092 MANUTENÇÃO DA GESTÃO DO CADASTRO ÚNICO E DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA - IGD/PBF: 08 306 1030 2094 IMPLANTAÇÃO DE PROJETOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR: 08 244 1014 2101 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL. IGD/SUAS/PBF; 08 244 1014 2102 MANUT. DO PROG. MÚNICIPAL DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES DO SUAS: 08 244 1014 2103 MANUTENÇÃO DE ATIVIDADES DE GESTÃO DO SUAS - IGD/SUAS: 08 244 2013 2108 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CREAS; 02.052 FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - 08 243 1011 2104 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA É DO ADOLESCENTE; 02.053 FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DO IDOSO - 08 241 1014 2105 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DO IDOSO; 02.06 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - 12 122 2008 2042 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO; 12 365 1016 2043 DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL; 12 361 1018 2045 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO MDE: 12 361 1019 2048 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (ENSINO FUNDAMENTAL): 12 361 1020 2049 MANUTENÇÃO DO PDDE (ENSINO FUNDAMENTAL): 12 366 1021 2050 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA: 12 365 1019 2098 MANUTENÇÃO DO PROGRÁMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR - PNAE (PNAE - CRECHE); 12 365 1019 2099 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAÈ (PRÉ-ESCOLA); 12 365 1020 2100 MANUTENÇÃO DO PDDE (ENSINO INFANTIL); 12 361 1018 2118 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL - CONVÊNIO FEDERAL; 12 365 1016 2119 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO INFANTIL - CONVÊNIO FEDERAL; 12 361 1018 2120 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL - CONVÊNIO ESTADUAL; 12 365 1016 2121 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO INFANTIL - CONVÊNIO ESTADUAL; 02.061 FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA - 13 122 1023 2106 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA; 02.07 SECRETARIA DE OBRAS, INFRA ESTRUTURA E SERVICOS PUBLICOS - 15 122 1025 2054 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE OBRAS, INFRA ESTRUTURA E SERVIÇOS PUBLICOS; 02.08 SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, RECURSOS HIDRICOS E MEIO AMBIENTE - 04 122 2009 2059 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA. PECUÁRIA. RECURSOS HÍDRI: ELEMENTO DE DESPESA - 3390.30 MATERIAL DE CONSUMO.

3.0. DO CREDENCIAMENTO.

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.
- 3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Publicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O 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 ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4.0. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.**
- 4.2. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:
- 4.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 4.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6. Empresário/Empresa suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a União, Estado, Município, durante o prazo da sanção aplicada;
- 4.2.7. Empresário/Empresa impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
- 4.2.8. Empresário/Empresa declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- 4.2.9. Empresário/Empresa proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art.72, § 8°, V, da Lei nº 9.605/98;
- 4.2.10. Empresário/Empresa proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- 4.2.11. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 4.2.12. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.13. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.2.14. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 4.2.15. Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.
- 4.3. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES:
- 4.3.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49:
- 4.3.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.3.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.3.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos:
- 4.3.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.3.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.3.5. 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 7°, XXXIII, da Constituição;
- 4.3.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.3.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados 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;
- 4.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no 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 a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 5.3. 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 LC nº 123, de 2006.
- 5.4. 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.
- 5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.6. 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.
- 5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

- 6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTES CAMPOS:
- 6.1.1. Valor unitário e total para cada item em moeda corrente nacional;
- 6.1.2. Marca de cada item ofertado:
- 6.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia.
- **6.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- **6.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- **6.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data de sua apresentação.
- **6.6.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

7.0. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. 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.
- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preambulo deste edital.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,2 (DOIS CENTAVOS).
- 7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10. Será adotado para o envio de lances no <u>pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO,</u> em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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.
- 7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela Pregoeira.
- 7.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 7.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18. 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.
- 7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, http://www.portaldecompraspublicas.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.21. 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, junto à Receita Federal, 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.23. 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 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.24. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 7.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3°, § 2°, da LEI N° 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e servicos:
- 7.28.1. Produzidos no país;
- 7.28.2. Produzidos por empresas brasileiras;
- 7.28.3. Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.28.4. 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.
- 7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira 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.
- 7.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.30.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (DUAS) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8.0. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira 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 Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº. 10.024/2019.
- 8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.3. 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;
- 8.4. 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;
- 8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.
- 8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante, além de outras informações pertinentes, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-
- 8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9.0. DA HABILITAÇÃO.

- 9.1. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.
- 9.1.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.1.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pela Pregoeira lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.2. 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 02 (DUAS) HORAS, sob pena de inabilitação.
- 9.3. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.4. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.5. 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 documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6. Ressalvado o disposto no item 5, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.7. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 9.7.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.7.2. Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.7.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.7.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.7.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.7.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 9.7.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 9.7.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 9.7.9. Cópia de Documento de Identidade e CPF ou outro equivalente dos sócios das empresas licitantes.

9.8. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 9.8.1. CNPJ Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso:
- 9.8.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.8.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.8.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.8.5. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- 9.8.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;
- 9.8.7. Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal emitido pela Prefeitura da sede da licitante ou Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante;
- 9.8.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

9.9.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

- 9.10.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.
- 9.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.12. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

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

- 9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10.0 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2. Conter preferencialmente a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4. 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, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer 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.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11.0. DOS RECURSOS.

- 11.1. 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 no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá o Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. 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.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

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

12.0. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

- 12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 12.1.1. 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.
- 12.1.2. 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 LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 12.1.3. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 12.1.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 12.1.5. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13.0. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

- 13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14.0. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15.0. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração
- 15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 15.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993:
- 15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 15.4. O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 15.6. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 15.6.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 15.7. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 15.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

- 16.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 16.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 16.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 16.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 16.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 16.5. 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.
- 16.6. 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.
- 16.7. O reajuste poderá será realizado por apostilamento.

17.0. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

- 17.1. O prazo de entrega dos bens é de até 05 (cinco) dias úteis, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pela Secretaria Municipal demandante, O local de entrega será acordado com a secretaria demandante.
- 17.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (DOIS) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 17.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 17.4. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 17.5. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.6. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

18.0. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

18.1. São obrigações da Contratante:

- 18.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 18.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

- 18.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 18.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos:
- 18.1.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

19.1. São obrigações da Contratada:

- 19.1.1. 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;
- 19.1.2. 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;
- 19.1.3. Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- 19.1.4. Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- 19.1.5. 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;
- 19.1.6. Não ceder, transferir ou sub-contratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- 19.1.7. 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.
- 19.1.8. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 19.1.8.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 19.1.8.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 19.1.8.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

19.1.8.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

20.0. DO PAGAMENTO.

- 20.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 20.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 20.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 20.3.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 20.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 20.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 20.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 20.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 20.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 20.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 20.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 20.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.
- 20.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 20.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 20.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 20.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

21.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 21.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 21.1.3. Apresentar documentação falsa;
- 21.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.6. Não mantiver a proposta;
- 21.1.7. Cometer fraude fiscal:
- 21.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;
- 21.2. O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. N° 86, da Lei N° 8666/93.
- 21.2.1. A multa prevista neste ITEM será descontada dos créditos que a contratada possuir com a Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.
- 21.3. A inexecução total ou parcial do objeto contratado, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas, nos termos do artigo Nº 87, da Lei Nº 8.666/93:
- a) Advertência por escrito;
- b) Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato:
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São José do Bonfim/PB, por prazo não superior a 02 (dois) anos, sendo que em caso de inexecução total, sem justificativa aceita pela Administração da Prefeitura Municipal de São José do Bonfim/PB, será aplicado o limite máximo temporal previsto para a penalidade 05 (cinco) anos:
- d) Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do art. Nº 87 da Lei Nº 8.666/93, c/c art. Nº 7º da Lei Nº 10.520/02 e art. Nº 14 do Decreto Nº 3.555/00.
- 21.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.
- 21.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB, as sanções administrativas previstas no ITEM 17.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.
- 21.6. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.
- 21.6.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTES PRÁTICAS:
- a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- c) PRÁTICA CONLUIADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

22.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

- 22.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 22.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 22.3. Caberá o Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados o Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 22.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldarem ao art. 21, parágrafo 4°, da Lei 8.666/93.
- 22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- 22.9. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.
- 22.10. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- 22.11. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

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, 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.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 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 da Administração, 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 a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.8. 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 na Administração.
- 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. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 23.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 23.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.12. A Prefeitura Municipal de São José do Bonfim/PB, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.
- 23.12.1. A anulação do pregão induz à do contrato.
- 23.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
- 23.13. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação. Podendo admitir a juntada de apenas 01 (um) dos documentos de habilitação exigidos no edital que venha a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame, ou esclarecer documentos anexados.
- 23.13.1. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação, nos termos do Art.47 do Decreto 10024/19 e conforme o Acórdão 1211/2021: Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.
- 23.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos na Sala de Reuniões com a Equipe de Pregão, no Endereço Rua José Ferreira, 05 Centro São José do Bonfim PB, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 23.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII, ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL:

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA:

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO IX – MINUTA DO CONTRATO.

São José de Bonfim – PB, 28 de Dezembro de 2022.

JOSEILDO ALVES MONTEIRO Pregoeiro

LIMA & AZEVEDO CONSULTORIA LTDA Assessoria Técnica



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1.0. OBJETIVO.

- 1.1. Contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios parceladamente, destinados à Merenda Escolar das escolas municipais, creche, CRAS, outros tipos de programas e demais secretarias e do Fundo Municipal de Assistência Social e Saúde do município de São José do Bonfim/PB, para o exercício de 2023.
- 1.2. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão e demais secretarias.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNIDADE
	AÇÚCAR CRISTAL sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar		
	(Saccharumofficinarum L.). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de		
4	matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem	2500	
1	de polietileno, transparente original do fabricante. De 1 Kg. AMIDO DE MILHO produto amiláceoextraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de	2500	QUILO
	matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de		
	umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando		
	comprimido entre os dedos. Embalagem caixa de papelão, original da fábrica. Peso de		
2	500G.	100	PACOTE
	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1,longo fino, rico em proteína, cálcio, ferro e fibra alimentar.		
	Embalagem plástica de polietileno transparente, de 1 kg, tipo I, inviolados, sem presença de		
	insetos ou impurezas,registros no Ministério da Agricultura, validade mínima de 120 dias da	4500	011110
3	data de entrega do produto. ARROZ BRANCO subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria	1500	QUILO
	terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado		
4	em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica. De 1 Kg.	2500	QUILO
	Azeitonas Verde em conserva, inteiras, grandes, com caroço, imersa em liquido, sem		40:=0
	tempero, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em vidro lacrado e vedado de 500		
5	Gramas (Peso drenado)	50	UNIDADE
	Bebida Láctea Pasteurizada (sabores diversos) Fermentada com morango, iogurte, leite e		
	polpa de frutas selecionadas, resfriado, acondicionado em embalagem plástica de 1 litro,		
	com bom prazo de validade, que contenha as informações nutricionais com no mínimo 6 gramas de proteína, 292mg Cálcio, e aproximadamente 198 Kcal para cada 200ml do		
6	produto. Contendo soro de leite, leite, açúcar, preparado de fruta	100	UNIDADE
	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s)	100	ONIDADE
	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	4000	
7	nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. De 400g.	4000	PACOTE
	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		
8	quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. De 400g.	4000	PACOTE
	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, Café puro, torrado e moído, em ponto de torra e granulometria		
	habitual, procedentes de grãos sãos, limpos e sadios, isentos de impurezas. Pacote de		
	alumínio revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em		
٥	ambiente a VACUO PURO (alto vácuo), com peso líquido de 250 gramas, rotulado no	2000	DACOTE
9	aspecto qualitativo, quantitativo e com prazo de validade, marca comercial, procedência de	2000	PACOTE



	·		
	fabricação, número do registro no órgão competente, atendendo as disposições da		
	legislação em vigor.		
	CATCHUP - Molho de Consistência pastosa, composto de tomate, açúcar, sal e		
10	condimentos - frasco de 1 kg	100	UNIDADE
	CHARQUE BOVINO C/ 10% De Gordura Totalmente Embalado A Vácuo, O Produto Deverá		
	Ter Registro No Ministério Da Saúde E Atender A Portaria 451/97 Do Ministério Da Saúde E		
	A Resolução 12/78 Da Comissão Nacional De Normas E Padrões Para Alimentos - Cnnpa.		
	Embalagem Pct de 1kg, contendo dados de Identificação Do Fabricante, Peso Liquido, Data		
11	De Fabricação E Prazo De Validade.	1000	QUILO
<u> </u>	Creme de Leite contendo leite em pó desnatado e estabilizantes goma xantana, goma jataí,	1000	QUILU
	goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. Apresentando		
	teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da		
	entrega, embalagem em caixa cartonada, pesando 200g, produzido com produtos da 1ª		
10		200	
12	qualidade	200	UNIDADE
	Colorífico (colorau) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de		
	mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou		
	matérias estranhas. Embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, embalado	400	
13	individualmente com 1kg.	120	QUILO
	CONDIMENTO MISTO, O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade		
	e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as		
	normas vigentes. validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de		
	fabricação. De acordo com a rdc n°276/2005. Embalagens de 100g seladas de fabrica,		
14	valida de mínimo de 06 meses após a entrega e impressas nas embalagens.	600	UNIDADE
	EXTRATO DE TOMATE produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de		
	sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans;		
	mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Embalagem original de fábrica em lata ou tetrapack.		
	Pesando aproximadamente 500g. Se em lata, esta não deve apresentar ferrugem,		
15	amassadura ou abaulamento.	1500	UNIDADE
	GOMA DE TAPIOCA FRESCA - Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas.		
	Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do		
	fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da		
16	CNNPA – 1kg	200	UNIDADE
	FARINHA DE MANDIOCA produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina,	200	011127122
	seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade		
17	e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno. De 1 kg.	150	QUILO
- 17	FARINHA DE MILHO FLOCADA, boa qualidade, rica em vitaminas e minerais; com número	100	QUILO
	de registro no Ministério da Saúde/Agricultura, validade impressos nas embalagens;		
18		5000	UNIDADE
10	validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem selada de 500g.	3000	UNIDADE
	FARINHA DE TRIGO sem fermento, produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, Tipo 1,		
	enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Não poderá estar úmida, fermentada ou		
	rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e		
	sabor próprio. Embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico ou de papel original		
	de fábrica. De 1 Kg, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A		
	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,		
	informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá		
	apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com	4.6.5	.
19	a resolução 12/78 da CNNPA. Pct 01 kg.	100	QUILO
	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1 Embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de		
	sujidades, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter		
	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de		
20	lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a	1500	QUILO



	partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Embalagem plástica atóxica de 1 Kg.		
	FEIJÃO CARIOQUINHA, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais		
21	terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, Embalagem plástica atóxica de 1 Kg	600	QUILO
	FEIJÃO PRETO, grupo beneficiado anão, variedade tipo I, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituídos de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e		
22	mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica atóxica de 1 Kg.	100	QUILO
	FEIJÃO VERDE novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso,		
23	sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg	100	QUILO
20	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, envolto em saco de polietileno leitoso fechado à	100	QUILO
	vácuo. Não deve apresentar alterações na cor (amarelado). Sem presença de insetos ou impurezas, registros no Ministério da Agricultura, validade de 60 dias a partir da data de entrega do produto. Conter valor nutricional na embalagem. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem de 200g, ausência de vazamentos, ou quaisquer		
24	outras características impróprias ao consumo.	6000	UNIDADE
	LEITE CONDENSADO possui uma alta adição de açúcar, mas existe variadas in natura que é o leite evaporado, e não contém açúcar. Possui como ingredientes em sua composição: leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Embalagem tipo tetrapack com 395		
25	gramas.	100	UNIDADE
	MACARRÃO TIPO ESPAGHETTI Longo fino, embalagem primária em pacotes de 500 g,		
26	inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, COM OVOS, registro no Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. (EMB. 500 G)	5000	PACOTE
27	MARGARINA produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem de poliproprileno. De 250g. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a	200	UNIDADE
27	legislação. MARGARINA produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos	300	UNIDADE
	vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem de poliproprileno. De 500g. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a		
28	legislação.	1500	UNIDADE
00	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem de contra a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem de	4000	DAGGE
29	polietileno de baixa densidade. De 500g.	1000	PACOTE
00	MANTEIGA DA TERRA ou manteiga de garrafa o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado de primeira qualidade, com registro no	000	
30	Ministério da Agricultura. Embalagem de 500gramas	200	UNIDADE
31	MAIONESE, industrializada, emulsão cremosa estável, obtida com ovos e óleos vegetais,	50	UNIDADE



isenta de sujidades, seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característicos, validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1kg MILHO VERDE em conserva: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em lata ou vidro. De 200g MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência c remosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parasitas, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS – frasco de 190g MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministêrio da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. ÓLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, figorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na				
homogénea, de cheiro e sabor característicos, validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1 kg MILHO VERDE em conserva: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em lata ou vidro. De 200g MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parasitas, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS – frasco de 190g MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS - características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar tinicados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade minimo 15 dias a contar a partir de data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Liquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereffalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordruda, proteina isolada de soja e proteina concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor came e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de polléster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, botores, limo na superfi		com adição de condimentos e substâncias comestíveis, sem corantes, na cor amarelo claro,		
da entrega. Embalagem de 1kg MILHO VERDE em conserva: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em lata ou vidro. De 200g MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parasitas, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS – frasco de 190g MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 mil, data de fabricação e prazo de validade estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade entrega. Bandeja com 30 unid. ÖLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, figorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereflalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50% Soja Texturizada (Sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de políéstra e poliétieno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suino, sal, açuicar, especiañas, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, carillagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagem em deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fementaçã				
MILHO VERDE em conserva: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem mimária em lata ou vidro. De 200g MOSTARDA - composto de vinagre, éleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parasitas, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS – frasco de 190g MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 mil, data de fabricação e prazo de validade. OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar tinicados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultrua. Prazo de validade minimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Liquido viscoso refinado, fabricado a partir de matéria de soja. Deve apresentar umidade malta. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50% Soja Texturizada (sabor came e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 messes en informações nutricionais. Embaladae em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, botores, limo a superficie, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens data ficadas. Prazo de validade mínimo d				
adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em lata ou vidro. De 200g MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parastiss, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS - frasco de 190g 50 UNIDADE MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. VOSS - características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade minimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em politeline tereflatado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteina concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada Prazo de validade minima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão perm				
MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parasitas, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS – frasco de 190g MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trinocados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade minimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA Potduto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, darificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefialado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteina concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor came e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 messes e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açucar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superificia e, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagems danificadas. Prazo de validade mínimo de 30 meses. (Quejio Coalho) Quejio branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação vigente. Ser livre de os		MILHO VERDE em conserva: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com		
MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem parasitas, acondicionado em embalagem apropriada, registro no MS - frasco de 190g 50 UNIDADE MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. NOUS - características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade minimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereflatado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteina concentrada de soja. Deve a presentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada praso de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagems da		adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em lata ou		
consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS - características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscos refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danficadas. Prazo de validade mínimo de 30 dias a contar da data de entrega. Quejio Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rigida e a textura fechada indicando nenhrum	32	vidro. De 200g	200	LITRO
consistência cremosa, cor e cheiro próprios, isento de sujidades, ingredientes sem MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS - características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscos refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danficadas. Prazo de validade mínimo de 30 dias a contar da data de entrega. Quejio Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rigida e a textura fechada indicando nenhrum		MOSTARDA - composto de vinagre, óleo, pó de grãos de mostarda, água, vinagre e sal, de		
MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem apropriada, registro no MS – frasco de 1909 50 UNIDADE MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, figiorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil súrino, sal, açucar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danficadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rigida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processa				
MOLHO DE SOJA SHOYU: Embalagem: frasco com 1000 ml, data de fabricação e prazo de validade. OVOS — características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade minimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. 5000 BANDEJA OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem apartir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteina concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parastias e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagems adanificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rigida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições hig	33		50	UNIDADE
validade. OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãa e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superficie, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagems danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cama (Sachar				
OVOS – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar tinicados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor came e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliester e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagems danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. QuilLO RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumoff	34	1	20	UNIDADE
estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens ad anificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. 40 validade mínimo de 2 meses. Apapelos para de fordura consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo	<u> </u>			<u> </u>
no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unid. ÖLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefladado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor came e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Quejio Caalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficin				
OLEO DE SOJA produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefitalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteina isolada de soja e proteina concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteina em base seca mínima de 50%. Soja i exturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteina de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartillagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepipedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais				
OLEÓ DE SOJÁ produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereflatado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengorfurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polieitileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Quejo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou v	35		5000	RANDE IA
como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Liquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de permil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens darificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Quejio Coalho) Quejio branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Quejio Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rigida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores	- 55		0000	אטם מזוווים
Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. 200 QUILO RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 14, 200 UNIDADE SAL produto refin				
m polietileno tereftalado (PET) ou em lata. De 900ml. RROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor came e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de policister e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com				
PRÓTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 1	36		800	LINIDADE
partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Quejio Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação federal Específica – embalag	30		000	UNIDADL
de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Soja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de 37 poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. QuilLO RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congel				
50%. Śoja Texturizada (sabor carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. QUILO RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de came bovina, em forma de gomos				
Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e polietileno com 500g. Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. QUILO RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de came bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
Presunto Cozido Sem Capa de Gordura: Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pemil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	27		1500	
deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	31	· · ·	1500	UNIDADE
estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Quijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. (Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
(Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, de corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.			000	01111 0
conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	38		200	QUILO
data de entrega. Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
Queijo Tipo Mussarela: Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	400	
com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	39		100	QUILO
deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Prazo de validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
40 validade mínimo de 2 meses. RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg 200 UNIDADE SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG 500 QUILO Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				 -
(Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	40		200	QUILO
matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Vedada adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
 41 corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Cor preta. De Engenho – 1 kg SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. 				
SAL produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG 500 QUILO Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG 500 QUILO Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	41		200	UNIDADE
máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – 42 embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.			·	
42 embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG 500 QUILO Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.		mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e		
42 embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg. Embalagem de 1KG 500 QUILO Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
Salsicha Bovina congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne bovina, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.	42	1	500	QUILO
em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.				
	43		300	QUILO



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

	conservantes e corante natural embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a contar da data da entrega.		
	TEMPERO para molho Sabor diversos Sal, colorífico, salsa, cebola, alho, pimenta vermelha,		
	coentro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e		
44	aromatizantes. Contém Glúten. Pacote com 12 saches de 5g – 60g	200	PACOTE
	Tempero pronto completo sem pimenta, a base de: alho/sal/cebola/salsa/coentro/outros		
45	ingredientes mencionados em embalagem. Pote plástico de 500ml	1000	UNIDADE
	VINAGRE fermentado acético de álcool e vinho branco. Embalagem de 500ml com	·	
	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto		
46	deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	1000	UNIDADE

2.0. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda de Gêneros Alimentícios parceladamente, destinados à Merenda Escolar, visando fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como destinado as necessidades de todas as Secretarias Municipais, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

3.0. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.

3.1. A natureza do objeto a ser contratado é de natureza comum nos termos do parágrafo único, do artigo 1º, da Lei 10.520, de 2002, e as especificações dos materiais estão definidas de forma clara, concisa e objetiva e que as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

4.0. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 4.1. O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias úteis, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pela Secretaria Municipal demandante, O local de entrega será acordado com a secretaria demandante.
- 4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (DOIS) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

- 5.1. São obrigações da Contratante:
- 5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado:
- 5.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 5.1.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 5.1.6. Comunicar imediatamente a empresa vencedora qualquer irregularidade manifestada na entrega do veículo, e que digam respeito à natureza do objeto contratado.

6.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

- 6.2.1. 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;
- 6.2.2. 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:
- 6.2.3. Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- 6.2.4. Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- 6.2.5. 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:
- 6.2.6. Não ceder, transferir ou sub-contratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- 6.2.7. 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.
- 6.2.8. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 6.2.8.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo.
- 6.2.8.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.2.8.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos
- 6.2.8.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.0. DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8.0. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9.0. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.0. DO PAGAMENTO.

- 10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.3.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 10.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.
- 10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 10.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

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.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

11.0. DO REAJUSTE.

- 11.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 11.5. 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.
- 11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preco do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

12.0. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

13.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto:
- 13.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo:
- 13.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sancões:
- 13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 13.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. N° 86. da Lei N° 8666/93:
- 13.2.3. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB, pelo prazo de até cinco anos;



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 13.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (QUINZE) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 13.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 13.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa iurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 13.12. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município.

14.0. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

14.1. O custo estimado da contratação está indicado no processo e disponível a qualquer interessado.

15.0. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

15.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2023, correrão por conta da seguinte dotação: UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: RECURSOS: 02.02 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANO - 04 122 2003 2006 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSO; 02.04 SECRETARIA DA SAUDE - 10 301 2006 2016 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA DE SAÚDE; 02.041 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE - 10 301 2006 2085 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; 02.05 SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL - 08 122 2007 2034 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA ASSISTÊNCIA SOCIAL; 14 422 1011 2035 MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR; 08 243 1012 2036 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE;08 244 1014 2040 DOAÇÕES DIVERSAS À PESSOAS CARENTES; 08 244 1015 2041 MANUTENÇÃO DO CLUBE DAS



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

MÃES: 28 244 2007 2090 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 08 244 1030 2117 MANUTENÇÃO DO BENEFÍCIOS EVENTUAIS: 02.051 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - 08 244 1014 2037 MANUT.SERVIÇO DE CONV. E FORTALEC. VÍNCULOS P/CRIANÇAS, ADOLESC. E IDOSOS-PBV/PSB; 08 243 1012 2066 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ATENCAO A CRIANCA - PAC: 08 244 2013 2067 MANUTENÇÃO DE OUTROS PROGRAMAS E SERVICOS SOCIAIS: 08 244 2013 2086 CO-FINANCIAMENTO DOS SERVICOS, PROGRAMAS E PROJETOS DO SUAS; 08 244 2013 2091 MANUTENÇÃO DO SERVICO DE PROTEÇÃO E ATENDIMENTO INTEGRAL À FAMÍLIA-PAIF/CRAS/PBF: 08 244 2013 2092 MANUTENÇÃO DA GESTÃO DO CADASTRO ÚNICO E DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA - IGD/PBF: 08 306 1030 2094 IMPLANTAÇÃO DE PROJETOS DE SEGURANCA ALIMENTAR: 08 244 1014 2101 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL. IGD/SUAS/PBF; 08 244 1014 2102 MANUT. DO PROG. MUNICIPAL DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES DO SUAS; 08 244 1014 2103 MANUTENÇÃO DE ATIVIDADES DE GESTÃO DO SUAS - IGD/SUAS; 08 244 2013 2108 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CREAS; 02.052 FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - 08 243 1011 2104 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE; 02.053 FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DO IDOSO - 08 241 1014 2105 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DO IDOSO: 02.06 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - 12 122 2008 2042 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO: 12 365 1016 2043 DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL: 12 361 1018 2045 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO MDE: 12 361 1019 2048 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (ENSINO FUNDAMENTAL): 12 361 1020 2049 MANUTENÇÃO DO PDDE (ENSINO FUNDAMENTAL); 12 366 1021 2050 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA; 12 365 1019 2098 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (PNAE - CRECHE); 12 365 1019 2099 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (PRÉ-ESCOLA): 12 365 1020 2100 MANUTENÇÃO DO PDDE (ENSINO INFANTIL); 12 361 1018 2118 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL - CONVÊNIO FEDERAL; 12 365 1016 2119 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO INFANTIL - CONVÊNIO FEDERAL; 12 361 1018 2120 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL - CONVÊNIO ESTADUAL; 12 365 1016 2121 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO INFANTIL - CONVÊNIO ESTADUAL; 02.061 FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA - 13 122 1023 2106 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA; 02.07 SECRETARIA DE OBRAS, INFRA ESTRUTURA E SERVICOS PUBLICOS - 15 122 1025 2054 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE OBRAS, INFRA ESTRUTURA E SERVIÇOS PUBLICOS; 02.08 SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, RECURSOS HIDRICOS E MEIO AMBIENTE - 04 122 2009 2059 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, RECURSOS HÍDRI; ELEMENTO DE DESPESA - 3390.30 MATERIAL DE CONSUMO.

> Rosalba Gomes da Nóbrega Mota Secretária de Administração



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO № 00033/2022					
SESSÃO PÚBLICA:/2022, ÀSHMIN () HORAS				
LOCAL: PREFEITURA MUNCIPAL DE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE					
NOME DE FANTASIA: RAZÃO SOCIAL:					
CNPJ:					
INSC. EST.:					
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()					
ENDEREÇO:					
	CIDADE:				
	E-MAIL:				
-	FAX:				
	TELEFONE:	OÁDIA DA I	IOITANITE		
BANCO DA LICITANTE: Nº DA AGÊNCIA:	CONTA BAN	CARIA DA L	ICHANTE:		
				VALOR	VALOR
ITENS DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	UNITÁRIO R\$	TOTAL R\$
TOTAL POR EXTENSO:	0115				
A EMPRESA: DECLARA ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS		245 COM 1	IÃ∩ DE ∩DE	DA E DEM COMO	
TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, T					
GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAME					7.111 tb/1, 00
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.					
PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃ	ODOS SER	√IÇOS DE A	CORDO COM	O ESTABELECIDO	NO TERMO
DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PI					~~
QUE NÃO POSSUI COMO SÓCIO, GERENTE E					AL DE SAO
JOSÉ DO BONFIM/PB, E AINDA CÔNJUGE, COMP QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS PRO					ECIDOS NO
ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIN					
DOCUMENTO SIMILAR. NA	illivio, i oix	/UF TO	DOS OS PR	RODUTOS SERÃO	AVALIADOS.
DOCUMENTO SIMILAR, NA,/UF TODOS OS PRODUTOS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA					
DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.					
LOCAL E DATA					
CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL					

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO.
PORTADOR DO RG, ABAIXO ASSINADO, NA QUALIDADE DE RESPONSÁVEL LEGAL DA PROPONENTE,, CNPJ, DECLARA EXPRESSAMENTE QUE SE SUJEITA ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL ACIMA CITADO E QUE ACATARÁ INTEGRALMENTE QUALQUER DECISÃO QUE VENHA A SER TOMADA PELO LICITADOR QUANTO À QUALIFICAÇÃO APENAS DAS PROPONENTES QUE TENHAM ATENDIDO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E QUE DEMONSTREM INTEGRAL CAPACIDADE DE EXECUTAR O FORNECIMENTO DO BEM PREVISTO.
DECLARA, AINDA, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, A INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO OU QUE COMPROMETA A IDONEIDADE DA PROPONENTE NOS TERMOS DO ARTIGO 32 PARÁGRAFO 2°, E ARTIGO 97 DA LEI N° 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, E ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES.
EM, DE DE 2024.
(ASSINATI IDA DO DESDONSÁVEL E ODE)



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

RESSALVA: EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ () 1 .

(DATA)

(REPRESENTANTE LEGAL)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022

¹ Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

- A) A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022, FOI ELABORADA DE MANEIRA INDEPENDENTE (PELO LICITANTE), E O CONTEÚDO DA PROPOSTA NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA:
- B) A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO № 00033/2022 NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO № 00033/2022, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;
- C) QUE NÃO TENTOU, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA, INFLUIR NA DECISÃO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022 QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;
- D) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022 NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022 ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO:
- E) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022 NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER INTEGRANTE DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB, ANTES DA ABERTURA OFICIAL DAS PROPOSTAS: E

F) QUE ESTÁ PLENAMEN PODERES E INFORMAÇÕ	NTE CIENTE DO TEOR E DA EXT ES PARA FIRMÁ-LA.	ENSÃO DESTA DECLARAÇÃO I	E QUE DETÉM PLENOS
DE	DE 2024.		
REPRESENTANTE LEGAL			



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022

[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.), ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], DECLARA, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006. DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

- () MICROEMPRESA RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.
- () EMPRESA DE PEQUENO PORTE RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800.000,00 VALORES, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

OBSERVAÇÕES:

ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;

A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR (NO CASO DE ME E EPP) CPF: XXX.XXX.XXX-XX CRC:



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

AO REDIGIR A PRESENTE DECLARAÇÃO, O PROPONENTE DEVERÁ UTILIZAR FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PROPONENTE.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00033/2022

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB AA PREGOEIRA / EQUIPE DE APOIO
A EMPRESA
EM, DE DE 2022.
(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO. (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO № 00033/2022
A
DE DE 2022.
REPRESENTANTE LEGAL



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ___/20__

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

05 - Cen Araújo da Bonfim - I a empres	ente instrumento particular de contrato, de um lado Prefeitura M tro - São José do Bonfim - PB, CNPJ nº 08.882.862/0001-08 a Silva Nobrega, Brasileiro, solteiro, residente e domiciliado no PB, CPF nº 042.087.344-93, Carteira de Identidade nº, dorav sa, CNPJ nº doravante denominado, simplesmente	5, neste ato Sitio Pé de ante simple: , End.	representada po Serra, S/N - Zo smente CONTRA	elo Prefeito Esa ona Rural - São ATANTE, e do ou representada p	u Rauel José do utro lado pelo Sr.
Contrato,	de acordo com as Cláusulas e condições seguintes:				
Este cont 10.520, d de junho	LA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS DO CONTRATO: rato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00 e 17 de Julho de 2002, do Decreto Nº 10.024, de 20 de setem de 2020 e aplicando-se subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666 Dezembro de 2006; e legislação pertinente, consideradas as al	bro de 2019 6, de 21 de J	, do Decreto mu unho de 1993; Lo	nicipal de n° 01 ei Complementa	9, de 01
CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO: 2.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a Contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios parceladamente, destinados à Merenda Escolar das escolas municipais, creche, CRAS, outros tipos de programas e demais secretarias e do Fundo Municipal de Assistência Social e Saúde do município de São José do Bonfim/PB, para o exercício de 2023. 2.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.					
2.3. Discr	iminação do objeto:			\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	1,,,,
ITENS	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOD:	TOTAL.				
VALOR TOTAL:					
CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO DE VALIDADE. 3.1. O prazo de execução do presente contrato será até 31 de dezembro de 20xx, contados a partir da assinatura do contrato.					
CLÁUSULA QUARTA – PREÇO. 4.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$					

CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

5.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2023, correrão por conta da seguinte dotação: UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: RECURSOS: 02.02 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANO - 04 122 2003 2006 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSO; 02.04 SECRETARIA DA SAUDE - 10 301 2006

administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

2016 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA DE SAÚDE: 02.041 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE - 10 301 2006 2085 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; 02.05 SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL - 08 122 2007 2034 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA ASSISTÊNCIA SOCIAL; 14 422 1011 2035 MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR; 08 243 1012 2036 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE CRECHE;08 244 1014 2040 DOAÇÕES DIVERSAS À PESSOAS CARENTES: 08 244 1015 2041 MANUTENÇÃO DO CLUBE DAS MÃES; 28 244 2007 2090 MANUTENCÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL; 08 244 1030 2117 MANUTENÇÃO DO BENEFÍCIOS EVENTUAIS: 02.051 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - 08 244 1014 2037 MANUT.SERVICO DE CONV. E FORTALEC. VÍNCULOS P/CRIANCAS.ADOLESC. E IDOSOS-PBV/PSB: 08 243 1012 2066 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ATENÇAO A CRIANÇA - PAC; 08 244 2013 2067 MANUTENÇÃO DE OUTROS PROGRAMAS E SERVIÇOS SOCIAIS; 08 244 2013 2086 CO-FINANCIAMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS E PROJETOS DO SUAS: 08 244 2013 2091 MANUTENÇÃO DO SERVICO DE PROTEÇÃO E ATENDIMENTO INTEGRAL À FAMÍLIA-PAIF/CRAS/PBF; 08 244 2013 2092 MANUTENÇÃO DA GESTÃO DO CADASTRO ÚNICO E DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA - IGD/PBF: 08 306 1030 2094 IMPLANTAÇÃO DE PROJETOS DE SEGURANCA ALIMENTAR: 08 244 1014 2101 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL. IGD/SUAS/PBF; 08 244 1014 2102 MANUT. DO PROG. MUNICIPAL DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES DO SUAS; 08 244 1014 2103 MANUTENÇÃO DE ATIVIDADES DE GESTÃO DO SUAS - IGD/SUAS: 08 244 2013 2108 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CREAS; 02.052 FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANCA E DO ADOLESCENTE - 08 243 1011 2104 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE; 02.053 FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DO IDOSO - 08 241 1014 2105 MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DO IDOSO; 02.06 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - 12 122 2008 2042 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO: 12 365 1016 2043 DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL: 12 361 1018 2045 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO MDE; 12 361 1019 2048 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (ENSINO FUNDAMENTAL); 12 361 1020 2049 MANUTENÇÃO DO PDDE (ENSINO FUNDAMENTAL); 12 366 1021 2050 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA; 12 365 1019 2098 MANUTENÇÃO DO PROGRÂMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR - PNAE (PNAE - CRECHE); 12 365 1019 2099 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (PRÉ-ESCOLA); 12 365 1020 2100 MANUTENÇÃO DO PDDE (ENSINO INFANTIL); 12 361 1018 2118 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL - CONVÊNIO FEDERAL; 12 365 1016 2119 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO INFANTIL - CONVÊNIO FEDERAL; 12 361 1018 2120 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL - CONVÊNIO ESTADUAL; 12 365 1016 2121 MANUTENÇÃO DE PROGRAMAS DESTINADOS A EDUCAÇÃO INFANTIL - CONVÊNIO ESTADUAL: 02.061 FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA - 13 122 1023 2106 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DA CULTURA; 02.07 SECRETARIA DE OBRAS, INFRA ESTRUTURA E SERVIÇOS PUBLICOS - 15 122 1025 2054 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE OBRAS, INFRA ESTRUTURA E SERVIÇOS PUBLICOS; 02.08 SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, RECURSOS HIDRICOS E MEIO AMBIENTE - 04 122 2009 2059 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, RECURSOS HÍDRI; ELEMENTO DE DESPESA - 3390.30 MATERIAL DE CONSUMO.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO.

- 6.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 6.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666. de 1993.
- 6.3.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 6.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese,



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

- 6.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 6.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 6.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 6.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 6.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 6.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.
- 6.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 6.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 6.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

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.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE.

- 7.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 7.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 7.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 7.5. 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.
- 71.6. 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.
- 7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - GARANTIA DE EXECUÇÃO.

8.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

CLÁUSULA NONA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

- 9.1. O prazo de entrega dos bens é de até 05 (cinco) dias úteis, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pela Secretaria Municipal demandante, o local de entrega será acordado com a secretaria demandante.
- 9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (DOIS) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 9.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

CLAÚSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO.

- 10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

- 11.1. São obrigações da Contratante:
- 11.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 11.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

- 11.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado:
- 11.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos:
- 11.1.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 11.2. São obrigações da Contratada:



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

- 11.2.1. 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;
- 11.2.2. 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;
- 11.2.3. Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- 11.2.4. Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- 11.2.5. 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:
- 11.2.6. Não ceder, transferir ou sub-contratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- 11.2.7. 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.
- 11.2.8. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 11.2.8.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 11.2.8.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 11.2.8.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos
- 11.2.8.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RESCISÃO.

- 12.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:
- 12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
- 12.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTES ASPECTOS, CONFORME O CASO:
- 12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 13.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;



- 13.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 13.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. N° 86, da Lei N° 8666/93;
- 13.2.3. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO BONFIM/PB, pelo prazo de até cinco anos;
- 13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 13.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação:
- 13.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (QUINZE) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 13.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 13.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 13.12. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município.



Rua José Ferreira, nº 05, fone/fax (83) 3475-1001 CNPJ nº 08.882.862/0001-05

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - VEDAÇÕES.

- 14.1. É VEDADO À CONTRATADA:
- 14.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para gualquer operação financeira:
- 14.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES.

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.

16.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - PUBLICAÇÃO.

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - FORO.

- 18.1. É eleito o Foro da Comarca de Patos/PB para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.
- 18.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

SÃO JOSÉ DO BONFIM - PB, de de 20xx.	
TESTEMUNHAS	PELO CONTRATANTE
	Prefeito
	PELO CONTRATADO