



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

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 190122PP00004

LICITAÇÃO Nº. 00004/2019

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

TIPO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ

RUA JOSÉ ALVES BARBOSA, 128 - CENTRO - JURU - PB.

CEP: 58750-000 - Tel: (83) 3484-1245.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.888.950/0001-06, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial assessorado por sua Equipe de Apoio, as 09:00 horas do dia 07 de Fevereiro de 2019 no endereço acima indicado, licitação na modalidade Pregão Presencial nº 00004/2019, tipo menor preço; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 3555, de 08 de Agosto de 2000, e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta para: contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis a serem entregues de forma parcelada, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, EJA - Educação de Jovens e Adultos e Creche Municipal, para compor o cardápio da merenda escolar do Município de Juru - PB, de acordo com anexo I. Exercício Financeiro de 2019..

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: A presente licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo menor lance por item tem por objeto a contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis a serem entregues de forma parcelada, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, EJA - Educação de Jovens e Adultos e Creche Municipal, para compor o cardápio da merenda escolar do Município de Juru - PB, de acordo com anexo I. Exercício Financeiro de 2019..

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

1.3.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis a serem entregues de forma parcelada, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, EJA - Educação de Jovens e Adultos e Creche Municipal, para compor o cardápio da merenda escolar do Município de Juru - PB, de acordo com anexo I. Exercício Financeiro de 2019. -, considerada oportuna e imprescindível, bem como

relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

2.0.DO LOCAL E DATA E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

2.1.Os envelopes contendo a documentação relativa à proposta de preços e a habilitação para execução do objeto desta licitação, deverão ser entregues ao Pregoeiro Oficial até as 09:00 horas do dia 07 de Fevereiro de 2019, no endereço constante do preâmbulo deste instrumento. Neste mesmo local, data e horário será realizada a sessão pública para abertura dos referidos envelopes.

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

2.3.É facultado a qualquer pessoa - cidadão ou licitante - impugnar, solicitar esclarecimentos ou providências, referentes ao ato convocatório deste certame, se manifestadas por escrito e dirigida ao Pregoeiro, protocolizando o original até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para realização da respectiva sessão pública para abertura dos envelopes com as propostas, nos horários de expediente acima indicado, exclusivamente no seguinte endereço: Rua José Alves Barbosa, 128 - Casa - Centro - Juru - PB.

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

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1.Aos participantes, serão fornecidos os seguintes elementos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELOS DE DECLARAÇÕES;

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

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

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

3.2.1.Pela Internet: www.tce.pb.gov.br; e

3.2.2.Impresso: junto ao Pregoeiro gratuitamente.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 3555, de 08 de Agosto de 2000, e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada, que ficam fazem partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOTAÇÃO

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

Entrega: 5 (cinco) dias

5.2.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2019, considerado da data de sua assinatura;

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURU PB
02.080 Secretaria de Educação
12 365 1001 2009 Manutenção do PNAEC- Creche
000144 3390.30 99 1122 Material de Consumo
12 361 1001 2011 Manutenção do PNAEF
000162 3390.30 99 1122 Material de Consumo
12 365 1001 2022 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - Pré-Escola - PNAEP
000294 3390.30 99 1122 Material de Consumo
12 361 1001 2027 Manutenção da Alimentação Escolar - AEE
000311 3390.30 99 1122 Material de Consumo

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

6.4.Não serão aceitos envelopes Propostas de Preços e Documentação enviados via postal. Hipótese em que os respectivos envelopes não serão aceitos e o licitante, portanto, desconsiderado para efeito de participação no certame.

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

6.6.É vedada à participação em consórcio.

7.0.DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

7.3.1. A autenticação dos documentos, quando realizada pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, deverá acontecer em até 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura do certame.

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

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

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

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

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

8.0. DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ
PROPOSTA DE PREÇOS - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 00004/2019
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter os seguintes elementos:

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

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

8.3.1. Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

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

8.4. No caso de aquisição de bens, a quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, não deverá ser inferior a 100% da estimativa detalhada no correspondente Termo de

Referência - Anexo I. Disposição em contrário não desclassifica automaticamente a proposta apenas o respectivo item será desconsiderado.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.0.DA HABILITAÇÃO

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ
DOCUMENTAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 00004/2019
NOME PROPONENTE
ENDEREÇO E CNPJ DO PROPONENTE

O ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO deverá conter os seguintes elementos:

9.2.PESSOA JURÍDICA:

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

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

9.2.3.Balanco Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social apresentados na forma da Lei, com indicação das páginas correspondentes do livro diário em que o mesmo se encontra, bem como apresentação dos competentes termos de abertura e encerramento, assinados por profissional habilitado e devidamente registrados na junta comercial competente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

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

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

9.2.6.Comprovação de regularidade relativa à Seguridade Social INSS-CND e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS-CRF, apresentando as correspondentes certidões

fornecidas pelo Instituto Nacional do Seguro Social e Caixa Econômica Federal, respectivamente.

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

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

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

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

9.2.11. Apresentar fotos da sede da empresa comprovando a sua existência física tais como: Fachada, escritório, logística, veículos, máquinas.

9.2.12. Para a habilitação regulamentada neste item, o interessado deverá comprovar que se encontra cadastrado no cadastro de Fornecedores do Município (CRC), o qual deverá ser parte integrante do envelope de habilitação.

9.2.13. Alvará de funcionamento emitido pelo órgão fiscal da sede do licitante.

9.2.14. O proponente deverá apresentar documento do veículo que executará o transporte dos alimentos (CRLV), em nome da empresa participante ou apresentar contrato de locação ou comodato com firma reconhecida em cartório e Alvará sanitário do veículo; de acordo com art. 275 do Decreto estadual nº 20.786/98 in verbis `` Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos, substâncias ou insumos e outros, de qualquer contaminação ou alterações e manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação. ``

9.2.15. Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária do Município da licitante que constem atividades compatíveis com o objeto licitado.

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

9.4. A falta de qualquer documento exigido, o seu vencimento, a ausência das cópias devidamente autenticadas ou das vias originais para autenticação pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou da publicação em órgão na imprensa oficial, a apresentação de documentos de habilitação fora do envelope específico, tornará o respectivo licitante inabilitado. Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada nos endereços eletrônicos correspondentes. Poderão ser utilizados, a critério do Pregoeiro os documentos cadastrais de fornecedores, constantes dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelos licitantes, quando for o caso.

9.5. A autenticação dos documentos, quando realizada pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, deverá acontecer em até 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura do certame.

10.0.DO CRITÉRIO PARA JULGAMENTO

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

10.2.Havendo igualdade de valores entre duas ou mais propostas escritas, e após obedecido o disposto no Art. 3º, §2º, da Lei 8.666/93, a classificação inicial para a fase de lances verbais, se fará através de sorteio.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.0.DA ORDEM DOS TRABALHOS

11.1.Para o recebimento dos envelopes e início dos trabalhos será observada uma tolerância de 15 (quinze) minutos após o horário fixado. Encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, nenhum outro será aceito.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Não serão aceitos lances com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado, e deverão ser efetuados em unidade monetária nacional. A desistência em apresentar lance verbal, quando convidado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante apenas da etapa de lances verbais para o correspondente item cotado e na manutenção do último preço apresentado, para efeito de classificação final das propostas.

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

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

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

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

11.15. Em decorrência da Lei Complementar 123/06, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:

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

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

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

12.0. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

12.1. Havendo proposta com valor para o respectivo item relacionado no Anexo I - Termo de Referência - Especificações, na coluna código, manifestamente inexecutável nos termos do

Art. 48, II, da Lei 8.666/93; o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente.

12.2.O valor estimado que o ORC se propõe a pagar pelo objeto ora licitado - Valor de Referência, está indicado no respectivo elemento deste instrumento - ANEXO I.

13.0.DOS RECURSOS

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

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

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

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

13.5.O recurso será dirigido à autoridade superior do ORC, por intermédio do Pregoeiro, devendo ser protocolizado o original, nos horários normais de expediente das 08:00 as 12:00 horas, exclusivamente no seguinte endereço: Rua José Alves Barbosa, 128 - Casa - Centro - Juru - PB.

14.0.DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

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

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

15.0.DO CONTRATO

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

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

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

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

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

16.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o

retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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

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

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

17.0.DO RECEBIMENTO OU COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

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

18.0.DO PAGAMENTO

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

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

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

19.0.DO REAJUSTAMENTO

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

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

20.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

20.3.A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em

parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

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

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

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

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

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

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

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

20.11.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

20.12.Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de Água Branca - Pb.

Juru - PB, 24 de Janeiro de 2019.

SIDNEY RAMOS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: A presente licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo menor lance por item tem por objeto a contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis a serem entregues de forma parcelada, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, EJA - Educação de Jovens e Adultos e Creche Municipal, para compor o cardápio da merenda escolar do Município de Juru - PB, de acordo com anexo I. Exercício Financeiro de 2019..

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Considerando as necessidades do ORC, tem o presente termo a finalidade de definir, técnica e adequadamente, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó, vitaminado, com extrato de malte, açúcar, sal, cacau, constituído de em pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em lata apropriada.	KG	1100		
2	AÇÚCAR - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto de cor clara, cheiro e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3%pp, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos, animais ou vegetais e acondicionado em saco plástico atóxico.	KG	8200		
3	ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 01 longo, polido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada.	KG	4000		
4	ARROZ AGULHINHA - Tipo 01 longo, polido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada.	KG	3500		

5	ADOÇANTE DIETETICO - líquido, a base de estiva sem calorias, contendo edulcorante artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio - Líquido em embalagem PET 100 ml	UND	18	
6	ALHO IN NARURA	KG	400	
7	BEBIDA LÁCTEA - UHT, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído / leite integral / açúcar / cacau em pó / sal / maltodextrina / estabilizantes / espessantes /minerais /vitaminas, composição nutricional mínima(100g): 16g de glicídios / 1,5g de proteínas / 3g de gorduras totais no máximo / valor calórico 92 kcal. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais	LT	2000	
8	BISCOITO COM SAL TIPO CREAM CRACKER - Composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento biológico, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440kcal, embalagem tipo 3 em 1, acondicionado em pacotes 400g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características ganolépticas anormais.	KG	3000	
9	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - Tipo MARIA, a base de: farinha de trigo/açúcar/gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1.Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. acondicionado em pacotes de 400g.	KG	2500	
10	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - Tipo MAISENA, a base de: farinha de trigo /gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho,composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1	KG	650	
11	BISCOITO SEM SAL - Tipo ÁGUA, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água invertido, extrato de malte, estabilizante, lecitina de soja, acondicionado em pacotes de 400g	KG	20	
12	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - Tipo ROSQUINHA, sabor coco, a base de:farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada /lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite de coco / coco ralado / leite integral / sal / aroma artificial de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais	KG	650	
13	BISCOITO INTEGRAL - Tipo integral (Embalagem duplamente protetora com três divisórias em pacote de 400g)	KG	20	

14	CAFÉ - Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo contendo o selo ABIC-pacote de 500g	KG	150	
15	CARNE BOVINA - Tipo ACÉM, MOIDA resfriada e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco transparente, atóxico. Inspeccionada pelo SIF.	KG	2000	
16	CARNE BOVINA - Tipo COSTELA, em peça dividida de acordo com o peso congelada e no máximo 10% de sebo e gordura limpa com aspecto, cor cheiro e sabor próprio embalada Kg 5120 em saco plástico transparentes e atoxico pesando até 5 kg, inspeccionada pelo SIF	KG	1500	
17	CARNE BOVINA - Tipo PATINHO OU COXÃO MOLE, sem osso, peça inteira, resfriado e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4 e 6 kg. Inspeccionada pelo SIF.	KG	1500	
18	CARNE BOVINA SALGADA - Produto preparado com carne bovina, tipo CHARQUE ponta de agulha 1, qualidade, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. Embalado a vácuo.	KG	1500	
19	COLORIFICO EM PÓ - Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de vegetais genuínos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em saco reforçado.	KG	250	
20	CEREAL PARA MISTURA INFANTIL COM PROBIÓTICO - Tipo mingau de amido de arroz (mucilagem), composto de cereais, açúcar e vitaminas, lata de metal com 400g	KG	80	
21	DOCE EM BARRA DE GOIABA - Tipo Lanche, embalagem em plástico em tablete, com dizeres de rotulagem e composição nutricional, porção de tablete pesando 40g cada, composição a base de polpa de goiaba, açúcar e acidulante, não contém glúten	KG	500	
22	DOCE EM BARRA DE BANANA - Tipo Lanche, embalagem em plástico em tablete, com dizeres de rotulagem e composição nutricional, porção de tablete pesando 40g cada, composição a base de polpa de banana, açúcar e acidulante, não contém glúten	KG	300	
23	EXTRATO DE TOMATE - Simples, concentrado, a base de tomate, açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de	KG	800	

	cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, acondicionado em caixa de papelão ou sachê de 400g.				
24	Farinha láctea vitaminada, embalagem pote de polietileno ou lata de alumínio com 400g	KG	150		
25	Farinha de mandioca torrada, seca, tipo 1, fina, (embalado em pacote hermético de 1kg)	KG	500		
26	Farinha de Trigo especial com fermento para uso caseiro, branca, com glúten, sem conservantes ou aditivos (embalado em pacote hermético de 1kg)	KG	200		
27	Farinha de Trigo especial para uso caseiro, branca, com glúten, sem conservantes ou aditivos (embalado em pacote hermético de 1kg)	KG	200		
28	FRANGO SEMI PROCESSADO - Inteiro, congelado, isento de queimaduras por congelamento, com aspecto cor e cheiro próprio, coloração normal e uniforme, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem, perfurações, coágulos, ossos quebrados, acondicionado em saco plástico atóxico, peso em média 2 kg por embalagem. Inspeccionado pelo SIF.	KG	2500		
29	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies.	KG	1000		
30	FEIJÃO PRETO - Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies	KG	400		
31	FEIJÃO MACASSAR - Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies	KG	2000		
32	FUBÁ DE MILHO - Tipo flocão, com aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em pacote com 500gramas, acondicionado em embalagem própria.	KG	2500		
33	MILHO PARA MUNGUZÁ - Com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas.	KG	150		
34	LEITE EM PÓ INTEGRAL, com teor de matéria gorda, embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína, envasado em recipientes herméticos em saco	KG	2600		

	aluminizado com 200g em embalagem secundária de 10 kg.			
35	LEITE EM PÓ DESNATADO, com 0% teor de matéria gorda, embalagem aluminizada, composição nutricional: e proteína, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com 200g em embalagem secundária de 10 kg.	KG	50	
36	LEITE EM PÓ DE SOJA - Fórmula não láctea base de proteína, isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, em pó, acondicionado em lata apropriada, hermeticamente fechada, embalado em caixa de papelão apropriada	KG	50	
37	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Fórmula não láctea base de proteína, isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, em pó, acondicionado em lata apropriada, hermeticamente fechada, embalado em caixa de papelão apropriada	KG	300	
38	MASSA ALIMENTÍCIA - Tipo seca, formato espaguete, com fio fino e longo, comprimento entre 25 e 30 cm, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corante artificial, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico com 500g e embalagem secundaria plástica reforçada com 10 Kg.	KG	500	
39	MASSA ALIMENTÍCIA - Tipo seca, formato parafuso, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corante artificial, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico com 500g e embalagem secundaria plástica reforçada com 10 Kg.	KG	40	
40	MARGARINA VEGETAL sem SAL - Embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	40	
41	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Embalada em pote contendo 250g, com identificação do produto e prazo de validade.		1200	
42	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - Obtido da soja, sem colesterol e sem aditivo, isenta de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em lata de 900 ml.	UND	700	
43	OVO - Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspeccionadas pelo	KG	700	

	ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.				
44	Pão francês de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	KG	300		
45	Pão doce de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	KG	500		
46	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%.	KG	600		
47	SAL REFINADO - Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1 kg e embalagem secundária de 30 kg.	KG	600		
48	SALSICHA - Tipo Hot Dog, Composta de carne de frango com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem de 5 kg em sistema a vácuo, com data de validade, lote e fabricação, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionado pelo SIF.	KG	600		
49	Suco de Fruta, sabor Caju, Integral, a base de: água / suco de caju concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio. Concentrado, 500 ml, natural,	UND	1500		

	carimbado no rótulo, com data de fabricação, validade e número do lote, embalado em garrafa plástica, Vidro ou embalagem plástica				
50	TEMPERO EM PÓ - Produto desidratado, destinado a temperar alimentos, obtido da mistura de sal refinado, alho em pó, cebola em pó, salsa em flocos, e outros condimentos, exceto pimenta, podendo conter aromatizantes naturais e aditivos, permitidos pela legislação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	250		
51	Vinagre a base de vinho, claro, embalagem contendo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	250		
					Total

3.0.OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

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

4.0.DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

4.1.Havendo proposta com valor unitário superior ao estimado pelo ORC ou manifestamente inexequível nos termos do Art. 48, II, da Lei 8.666/93, o mesmo será desconsiderado. Esta ocorrência não desclassifica automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o item correspondente, relacionado neste anexo, na coluna código.

4.2.O valor estimado que o ORC se propõe a pagar pelo objeto ora licitado - Valor de Referência -, está acima indicado.

4.3.Os lances verbais serão efetuados em unidade monetária nacional.

5.0.MODELO DA PROPOSTA

5.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta de preços correspondente, podendo o licitante apresentar a sua proposta no próprio modelo fornecido, desde que seja devidamente preenchido, conforme faculta o instrumento convocatório - Anexo 01.

MARIA AUXILIADORA PIRES HENRIQUE AMORIM
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019

PROPOSTA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019

OBJETO: A presente licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo menor lance por item tem por objeto a contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis a serem entregues de forma parcelada, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, EJA - Educação de Jovens e Adultos e Creche Municipal, para compor o cardápio da merenda escolar do Município de Juru - PB, de acordo com anexo I. Exercício Financeiro de 2019..

PROPONENTE:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P.TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó, vitaminado, com extrato de malte, açúcar, sal, cacau, constituído de em pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em lata apropriada.		KG	1100		
2	AÇÚCAR - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto de cor clara, cheiro e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3%pp, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem		KG	8200		

	fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos, animais ou vegetais e acondicionado em saco plástico atóxico.				
3	ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 01 longo, polido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada.		KG	4000	
4	ARROZ AGULHINHA - Tipo 01 longo, polido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada.		KG	3500	
5	ADOÇANTE DIETETICO - líquido, a base de estiva sem calorias, contendo edulcorante artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio - Líquido em embalagem PET 100 ml		UND	18	
6	ALHO IN NARURA		KG	400	
7	BEBIDA LÁCTEA - UHT, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído / leite integral / açúcar / cacau em pó / sal / maltodextrina / estabilizantes / espessantes /minerais /vitaminas, composição nutricional mínima(100g): 16g de glicídios / 1,5g de proteínas / 3g de gorduras totais no máximo / valor calórico 92 kcal. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais		LT	2000	
8	BISCOITO COM SAL TIPO CREAM CRACKER - Composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada,		KG	3000	

	açúcar, sal refinado, fermento biológico, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440kcal, embalagem tipo 3 em 1, acondicionado em pacotes 400g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.				
9	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - Tipo MARIA, a base de: farinha de trigo/açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1.Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. acondicionado em pacotes de 400g.		KG	2500	
10	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - Tipo MAISENA, a base de: farinha de trigo /gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho,composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1		KG	650	
11	BISCOITO SEM SAL - Tipo ÁGUA, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água invertido, extrato de malte, estabilizante, lecitina de soja, acondicionado em pacotes de 400g		KG	20	
12	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - Tipo ROSQUINHA, sabor coco, a base de:farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada /lecitina de		KG	650	

	soja / amido de milho / açúcar invertido / leite de coco / coco ralado / leite integral / sal / aroma artificial de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais				
13	BISCOITO INTEGRAL - Tipo integral (Embalagem duplamente protetora com três divisórias em pacote de 400g)		KG	20	
14	CAFÉ - Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo contendo o selo ABIC-pacote de 500g		KG	150	
15	CARNE BOVINA - Tipo ACÉM, MOIDA resfriada e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco transparente, atóxico. Inspeccionada pelo SIF.		KG	2000	
16	CARNE BOVINA - Tipo COSTELA, em peça dividida de acordo com o peso congelada e no máximo 10% de sebo e gordura limpa com aspecto, cor cheiro e sabor próprio embalada Kg 5120 em saco plástico transparentes e atoxico pesando até 5 kg, inspeccionada pelo SIF		KG	1500	
17	CARNE BOVINA - Tipo PATINHO OU COXÃO MOLE, sem osso, peça inteira, resfriado e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4 e 6 kg. Inspeccionada pelo SIF.		KG	1500	
18	CARNE BOVINA SALGADA - Produto preparado com carne bovina, tipo CHARQUE		KG	1500	

	ponta de agulha 1, qualidade, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. Embalado a vácuo.				
19	COLORIFICO EM PÓ - Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de vegetais genuínos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em saco reforçado.		KG	250	
20	CEREAL PARA MISTURA INFANTIL COM PROBIÓTICO - Tipo mingau de amido de arroz (mucilagem), composto de cereais, açúcar e vitaminas, lata de metal com 400g		KG	80	
21	DOCE EM BARRA DE GOIABA - Tipo Lanche, embalagem em plástico em tablete, com dizeres de rotulagem e composição nutricional, porção de tablete pesando 40g cada, composição a base de polpa de goiaba, açúcar e acidulante, não contém glúten		KG	500	
22	DOCE EM BARRA DE BANANA - Tipo Lanche, embalagem em plástico em tablete, com dizeres de rotulagem e composição nutricional, porção de tablete pesando 40g cada, composição a base de polpa de banana, açúcar e acidulante, não contém glúten		KG	300	
23	EXTRATO DE TOMATE - Simples, concentrado,a		KG	800	

	base de tomate, açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, acondicionado em caixa de papelão ou sache de 400g.				
24	Farinha láctea vitaminada, embalagem pote de polietileno ou lata de alumínio com 400g		KG	150	
25	Farinha de mandioca torrada, seca, tipo 1, fina, (embalado em pacote hermético de 1kg)		KG	500	
26	Farinha de Trigo especial com fermento para uso caseiro, branca, com glútem, sem conservantes ou aditivos (embalado em pacote hermético de 1kg)		KG	200	
27	Farinha de Trigo especial para uso caseiro, branca, com glútem, sem conservantes ou aditivos (embalado em pacote hermético de 1kg)		KG	200	
28	FRANGO SEMI PROCESSADO - Inteiro, congelado, isento de queimaduras por congelamento, com aspecto cor e cheiro próprio, coloração normal e uniforme, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem, perfurações, coágulos, ossos quebrados, acondicionado em saco plástico atóxico, peso em média 2 kg por		KG	2500	

	embalagem. Inspeccionado pelo SIF.					
29	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies.		KG	1000		
30	FEIJÃO PRETO - Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies		KG	400		
31	FEIJÃO MACASSAR - Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies		KG	2000		
32	FUBÁ DE MILHO - Tipo flocão, com aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em pacote com 500gramas, acondicionado em embalagem própria.		KG	2500		
33	MILHO PARA MUNGUZÁ - Com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas.		KG	150		
34	LEITE EM PÓ INTEGRAL, com teor de matéria gorda, embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com 200g em embalagem secundária de 10 kg.		KG	2600		

35	LEITE EM PÓ DESNATADO, com 0% teor de matéria gorda, embalagem aluminizada, composição nutricional: e proteína, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com 200g em embalagem secundária de 10 kg.		KG	50		
36	LEITE EM PÓ DE SOJA - Fórmula não láctea base de proteína, isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, em pó, acondicionado em lata apropriada, hermeticamente fechada, embalado em caixa de papelão apropriada		KG	50		
37	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Fórmula não láctea base de proteína, isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, em pó, acondicionado em lata apropriada, hermeticamente fechada, embalado em caixa de papelão apropriada		KG	300		
38	MASSA ALIMENTÍCIA - Tipo seca, formato espaguete, com fio fino e longo, comprimento entre 25 e 30 cm, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprio, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corante artificial, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico com 500g e embalagem secundaria plástica reforçada com 10 Kg.		KG	500		
39	MASSA ALIMENTÍCIA - Tipo seca, formato parafuso , cor amarela, com aspecto, cor,		KG	40		

	cheiro, textura e sabor próprio, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corante artificial, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico com 500g e embalagem secundária plástica reforçada com 10 Kg.				
40	MARGARINA VEGETAL sem SAL - Embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.		KG	40	
41	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Embalada em pote contendo 250g, com identificação do produto e prazo de validade.			1200	
42	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - Obtido da soja, sem colesterol e sem aditivo, isenta de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em lata de 900 ml.		UND	700	
43	OVO - Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.		KG	700	

44	<p>Pão francês de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.</p>		KG	300		
45	<p>Pão doce de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.</p>		KG	500		

46	<p>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%.</p>		KG	600		
47	<p>SAL REFINADO - Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1 kg e embalagem secundária de 30 kg.</p>		KG	600		
48	<p>SALSICHA - Tipo Hot Dog, Composta de carne de frango com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem de 5 kg em sistema a vácuo, com data de validade, lote e fabricação, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionado pelo SIF.</p>		KG	600		
49	<p>Suco de Fruta, sabor Caju, Integral, a base de: água / suco de caju concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio. Concentrado, 500 ml, natural, carimbado no rótulo, com data de fabricação, validade e número do lote, embalado em garrafa plástica, Vidro ou embalagem plástica</p>		UND	1500		
50	<p>TEMPERO EM PÓ - Produto desidratado, destinado a temperar</p>		KG	250		

	alimentos, obtido da mistura de sal refinado, alho em pó, cebola em pó, salsa em flocos, e outros condimentos, exceto pimenta, podendo conter aromatizantes naturais e aditivos, permitidos pela legislação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades, parasitas e larvas.					
51	Vinagre a base de vinho, claro, embalagem contendo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.		UND	250		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO - Item 5.0:

PAGAMENTO - Item 18.0:

VALIDADE DA PROPOSTA - Item 8.0:

CNPJ

_____ / _____ de _____ de _____

Responsável



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

ANEXO II - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019

MODELOS DE DECLARAÇÕES
REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019
PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ

PROPONENTE
CNPJ

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

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

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

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

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

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

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019
PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ

PROPONENTE:
CNPJ:

4.0 - DECLARAÇÃO de elaboração independente de proposta.

(identificação completa do representante do licitante), como representante devidamente constituído de (identificação completa do licitante ou do consórcio), doravante denominado (licitante/consórcio), para fins do disposto no item 7.5.1. do Edital do Pregão Presencial nº 00004/2019, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº 00004/2019 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 Presencial nº 00004/2019, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Presencial nº 00004/2019 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00004/2019, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00004/2019 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Presencial nº 00004/2019 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 00004/2019 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participação do Pregão Presencial nº 00004/2019 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Jurú antes da abertura oficial das propostas;
e

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente

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



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

ANEXO III - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019

MODELOS DA DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE - HABILITAÇÃO

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019
PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÚ

PROPONENTE
CNPJ

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

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



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

ANEXO IV - PREGÃO PRESENCIAL Nº 00004/2019

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº:/2019-CPL

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

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Juru - Rua José Alves Barbosa, 128 - Centro - Juru - PB, CNPJ nº 08.888.950/0001-06, neste ato representada pelo Prefeito Luiz Galvão da Silva, Brasileiro, Casado, Técnico Em Enfermagem, residente e domiciliado na Rua Antonio de Souza Lima, SN - Casa - Centro - Juru - PB, CPF nº 479.241.794-53, Carteira de Identidade nº 1190346 SSPPB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - - ..., CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - - ..., CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS DO CONTRATO:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Presencial nº 00004/2019, processada nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº. 3555, de 08 de Agosto de 2000, e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO:

O presente contrato tem por objeto: A presente licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL do tipo menor lance por item tem por objeto a contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis a serem entregues de forma parcelada, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino Infantil e Fundamental, EJA - Educação de Jovens e Adultos e Creche Municipal, para compor o cardápio da merenda escolar do Município de Juru - PB, de acordo com anexo I. Exercício Financeiro de 2019..

O fornecimento deverá obedecer rigorosamente às condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, Pregão Presencial nº 00004/2019 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO:

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURU PB

02.080 Secretaria de Educação

12 365 1001 2009 Manutenção do PNAEC- Creche

000144 3390.30 99 1122 Material de Consumo

12 361 1001 2011 Manutenção do PNAEF

000162 3390.30 99 1122 Material de Consumo

12 365 1001 2022 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - Pré-Escola - PNAEP

000294 3390.30 99 1122 Material de Consumo

12 361 1001 2027 Manutenção da Alimentação Escolar - AEE

000311 3390.30 99 1122 Material de Consumo

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PRAZOS:

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

Entrega: 5 (cinco) dias

O prazo de vigência do presente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2019, considerado da data de sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

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

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

- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou sub-contratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Água Branca - Pb.

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

Juru - PB, ... de de 2019.

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

LUIZ GALVÃO DA SILVA
Prefeito
479.241.794-53

PELO CONTRATADO

.....