



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00035/2022

LICITAÇÃO Nº. 00001/2022

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA

RUA JOSÉ NUNES, 11 - CENTRO - SANTA TEREZINHA - PB.

CEP: 58720-000 - E-mail: licitacao@santaterezinha.pb.gov.br - Tel.: (83) 3419-1165.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.882.524/0001-65, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 10:00 horas do dia 07 de Fevereiro de 2022, por meio do site portaldecompraspublicas.com.br, licitação na modalidade Pregão nº 00001/2022, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, visando o Registro de Preços para: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB.**

Data de abertura da sessão pública: 07/02/2022. Horário: 10:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 07/02/2022. Horário: 10:05 - horário de Brasília.

Local: portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB.**

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.0 certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.0 Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo III e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.0s preços registrados terão a validade de 12(doze) meses, a partir da data de publicação do extrato da respectiva Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, e a execução do objeto ora licitado será de acordo com as necessidades do ORC no referido período.

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

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

1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB** - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - poderá impugnar os termos do Edital deste certame, se manifestada por escrito e dirigida ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis à data fixada para abertura da sessão pública.
- 2.3.A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:
- 2.3.1.Protocolizando o original, nos horários de expediente acima indicados, exclusivamente no seguinte endereço: Rua Jose Nunes, 11 - Centro - Santa Terezinha - PB.
- 2.4.Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.
- 2.5.Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 2.6.Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.6.1.No endereço: portaldecompraspublicas.com.br; e
- 2.6.2.Pelo e-mail: licitacao@santaterezinha.pb.gov.br.
- 2.7.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- 2.8.As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- 2.9.As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 2.10.A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

- 3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC;
- 3.1.3.ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
- 3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO.
- 3.2.A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:
- 3.2.1.Junto ao Pregoeiro: gratuitamente;
- 3.2.2.Pelos sites:
santaterezinha.pb.gov.br; www.tce.pb.gov.br; portaldecompraspublicas.com.br; e
- 3.2.3.Solicitado e enviado pelo e-mail: licitacao@santaterezinha.pb.gov.br.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Entrega: Imediata.

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

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2022, considerado da data de sua assinatura.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:
Recursos Próprios do Município de Santa Terezinha: 02.070 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO 12 368 1012 2062 Programa Salário Educação - QUOTA - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2065 Manutenção de Outros Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 361 1012 2068 Atividades do FUNDEB - Outras despesas - 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 365 1012 2071 Manutenção das Atividades da Educação Infantil - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2075 Cofinanciamento do FUNDEB - 60% e 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2076 Cofinanciamento dos Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 368 1012 2069 Manutenção das Atividades da Secretaria de Educação- ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2055 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Fundamental - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2057 - Programa Alimentação Escolar Pré- Escola - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo; 12 306 1012 2058 - Programa Alimentação Escolar Creche - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo.

5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preço ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

6.4.Não poderão participar os interessados:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.0.DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a

descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.26.1.Produzidos no País;

10.26.2.Produzidos por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

10.29.Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes interessados poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, objetivando a formação do **Cadastro de Reserva**, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado:

10.29.1.A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado;

10.29.2.Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

10.29.3.Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas na norma vigente.

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

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

11.0.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.6.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

11.9.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 Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

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

12.0.DA HABILITAÇÃO

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

12.2.PESSOA JURÍDICA:

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

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

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

Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI. Os referidos documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.2.4. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e 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. Tratando-se de empresa constituída há menos de um ano, ou aquela que ainda não tenha realizado o fechamento do seu primeiro ano de existência no prazo legal, poderá apresentar o Balanço de Abertura assinado por profissional habilitado e devidamente registrado na junta comercial competente. Não se aplica ao microempreendedor individual.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.9. Os documentos necessários à habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou

publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do referido índice não inabilitará o licitante:

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

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

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

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

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.0.DOS RECURSOS

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

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

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

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

14.2.3.Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros

três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

15.0.DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1.A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

16.0.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1.Homologada a licitação pela autoridade superior do ORC, será formalizada a correspondente ata de registro de preços, documento vinculativo, obrigacional, onde constarão os preços a serem praticados para os correspondentes itens, os órgãos integrantes e respectivos fornecedores, com características de compromisso dos mesmos, se convocados, virem celebrar o contrato ou documento equivalente, para execução do objeto licitado, nas condições definidas neste instrumento e seus anexos e propostas apresentadas.

17.2.0 respectivo licitante mais bem classificado será convocado para assinar a referida ata no prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data de recebimento da notificação, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração. Colhidas as assinaturas, deverá ser publicado o seu extrato na imprensa oficial:

17.2.1.Na assinatura da ata de registro de preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da referida ata;

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

17.3.0 fornecedor com preço registrado passará a ser denominado Detentor da Ata de Registro de Preços, após sua devida publicação.

17.4.Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, objetivando a formação de cadastro de reserva, no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas seguintes hipóteses:

17.4.1.0 registro do fornecedor for cancelado em decorrência de:

17.4.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços;

17.4.1.2.Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo ORC, sem justificativa aceitável;

17.4.1.3.Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

17.4.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do *caput*, do Art. 87, da Lei 8.666/93, ou no Art. 7º, da Lei 10.520/02.

17.4.2.0 cancelamento do registro de preços por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

17.4.2.1.Por razão de interesse público; ou

17.4.2.2.A pedido do fornecedor.

17.5.Na ocorrência de cancelamento do registro de preços para determinado item, poderá o ORC proceder à nova licitação para efetivar a correspondente contratação, sem que caiba direito a recurso ou indenização.

17.6.Serão registrados na ata:

17.6.1.Os preços e os quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva; e

17.6.2.Na forma de anexo, os licitantes que aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame. O referido anexo consiste na correspondente ata de realização da sessão pública desta licitação.

17.7.A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.

17.8.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata, inclusive o acréscimo de que trata o §1º, do Art. 65, da Lei 8.666/93.

17.9.A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

17.10.Decorrido o prazo de validade da proposta apresentada, sem que haja convocação para a assinatura da ata, os licitantes estarão liberados dos compromissos assumidos.

17.11.A ata de registro de preços resultante deste certame terá a vigência de 12 (doze) meses, considerada da data de publicação de seu extrato na imprensa oficial.

17.12.As contratações que se enquadrarem nas situações elencadas no Art. 57, da Lei 8.666/93 e suas alterações, poderão ter sua duração prorrogada, observado os prazos estabelecidos na legislação e as disposições deste instrumento e seus anexos, devendo ser dimensionada com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para o ORC.

18.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

18.1.A administração e os atos de controle da ata de registro de preços decorrente da presente licitação será do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

18.2.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

19.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1.A ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

19.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da ata de registro de preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

19.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

20.0.DA CONTRATAÇÃO

20.1.As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da ata de registro de preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e nas disposições do Art. 62, da Lei 8.666/93, e a contratação será formalizada por intermédio de:

20.1.1.Pedido de Compra quando o objeto não envolver obrigações futuras, inclusive assistência e garantia;

20.1.2.Pedido de Compra e Contrato, quando presentes obrigações futuras.

20.2.O prazo para retirada do Pedido de Compra será de no máximo 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação:

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

20.2.2.Não atendendo à convocação para retirar o Pedido de Compra, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade da ata de registro de preços, o fornecedor perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;

20.2.3.Quando da referida formalização da contratação será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação;

20.2.4.Caso o fornecedor registrado na ata, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a retirar o Pedido de Compra, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, bem como a hipótese da existência de cadastro de reserva, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar ou retirar o instrumento necessário a formalização da contratação.

20.3.O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Pedido de Compra e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva ata.

20.4.A supressão do item registrado poderá ser total ou parcial, a critério do gerenciador do sistema, considerando-se o disposto no Art. 15, §4º, da 8.666/93.

20.5.O contrato ou instrumento equivalente, decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva ata de registro de preços.

20.6.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o

disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93; e realizado na forma de fornecimento parcelada.

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

21.0.DO REAJUSTAMENTO

21.1.Preços registrados - revisão:

21.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

21.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

21.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

21.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

21.1.3.2.Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

21.1.4.0 realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

21.1.5.Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

21.1.6.Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

21.2.Preços contratados - reajuste:

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

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

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

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

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

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

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

21.2.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

22.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

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

23.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

23.1.Obrigações do Contratante:

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

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

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

23.1.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

23.2. Obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

23.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

24.0. DO PAGAMENTO

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

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

24.3. 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.

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

25.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

25.2. As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

25.3. 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.

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

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

26.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

26.2. 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.

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

26.4. 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.

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

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

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

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

26.9. 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.

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

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

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

26.13. O Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: portaldecompraspublicas.com.br; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua José Nunes, 11 - Centro - Santa Terezinha - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

Santa Terezinha - PB, 21 de Janeiro de 2022.

CARLOS WELINGTON DOS SANTOS CORDEIRO
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2022

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE, unidades de tamanho médio, com casca firme de coloração verde escuro, sem partes amassadas e/ou estragadas, ausência de podridão. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo*	KG	300
2	ABACAXI PÉROLA frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Cada unidade deverá pesar no mínimo 1,3kg.	UND.	400
3	ALFACE CRESPA inteiro, folhas íntegras, frescas e limpas, pesando no mínimo 300g cada unidade tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpna.	KG	100
4	ALHO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpna.	KG	90
5	BANANA - Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra de acordo com a resolução 12/78 da cnpna.	KG	5000
6	BATATA DOCE, íntegras, frescas, isenta de rachaduras ou machucados primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, íntegros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da cnpna.	KG	400
7	BATATA INGLESA, nova, firmes e sem brotos, grau médio de amadurecimento, casca lisa, em boas condições de consumo, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, íntegra, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpna.	KG	700
8	BERGAMOTA POKAN unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados internos e externos, grau médio de amadurecimento, isento de perfurações.	KG	300
9	BETERRABA unidades de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, com ausência de folhas.	KG	300
10	BRÓCOLIS, molhos frescos e limpos, com cor característica e uniforme, sem machucados internos e externos. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.	UND	100
11	CARNE BOVINA DE 1ª, alcatra, coxão de dentro ou patinho, peças inteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma*	KG	2000
12	CARNE BOVINA DE 2ª, paleta, sem osso, peças inteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa	KG	2000

	térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma*		
13	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª, isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega conforme cronograma*	KG	2000
14	CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	KG	2000
15	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM PELE E SEM OSSO, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	KG	1000
16	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da anvisa nº 105 de 19/05/99.	KG	1000
17	CEBOLA unidades de tamanho médio, íntegras, frescas e limpas. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	900
18	CEBOLINHA _ Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	100
19	CENOURA, legume inteiro, isenta de folhas, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações. Sem folhas, primeira, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	800
20	CHUCHU, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, sem rachaduras ou perfurações. De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	500
21	COENTRO, De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	200
22	COUVE FLOR unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, flores firmes e limpas. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.	UND	100
23	COUVE FOLHA folhas frescas, firmes e limpas. Cada molho deverá pesar no mínimo 400g. Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	UND	300
24	FÍGADO BOVINO resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1000
25	Frango resfriado inteiro, sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprio, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem e parasitas;	KG	3000
26	GOIABA VERMELHA _ Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	4000
27	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 cnpa.	PCT	200
28	INHAME _ De boa qualidade, fresco, compacto e firme, , livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	1000

	uniforme de aproximadamente 1 kg. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa		
29	IOGURTE NATURAL INTEGRAL deverá possuir nos ingredientes somente leite e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma.	UND	2000
30	IOGURTE POLPA DE FRUTAS deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachet contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma.*	UND	2000
31	KIWI, produto in natura, unidades de tamanho médio, fruta firme, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, sem perfurações, fruta limpa.	KG	50
32	LARANJA DO CÉU, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha.	KG	500
33	LARANJA SUCO nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	KG	600
34	LIMÃO unidades de tamanho médio, íntegras, frescos, sem perfurações.	KG	500
35	MAÇÃ ARGENTINA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	KG	100
36	MAÇÃ FUGI frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	KG	100
37	MAMÃO FORMOSA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 2kg	KG	500
38	MAMÃO TIPO HAVAÍ com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -	KG	500
39	MANGA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	KG	500
40	MANTEIGA SEM SAL, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.	UND	600
41	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	UND	600
42	MELANCIA, fruta firme e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar no mínimo 10kg.	KG	2000
43	MELÃO PAULISTA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	KG	1000
44	NATA, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em embalagens de no mínimo 250g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	UND	100
45	OVOS DE GALINHA, tipo 2, frescos, grandes, inteiros, sem rachaduras e sujidades. Acondicionado em bandeja de papel descartável ou plástica específico para esse fim. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega.	DZ	3600
46	PEPINO SALADA unidades íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações.	KG	100
47	PÊRA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g	KG	100
48	PIMENTÃO VERDE, grau médio de amadurecimento, em boas condições de consumo.	KG	400
49	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA produto obtido a partir de frutas, selecionada, isenta de contaminação. Conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1000

50	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA _ Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1000
51	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU _ Seleccionada isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1000
52	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA _ Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1000
53	PRESUNTO cozido e fatiado, sem capa de gordura, cada fatia deve possuir em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.	KG	200
54	QUEIJO FATIADO, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. *	KG	200
55	REPOLHO ROXO unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1kg.	UND	50
56	REPOLHO VERDE, unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1,5kg.	UND	50
57	RÚCULA, folhas íntegras e não murcha. Cada unidade deve pesar no mínimo 250g.	UND	100
58	SALSA /CEBOLINHA folhas verdes, frescas e limpas.	UND	100
59	SALSICHA MISTA HOT DOG resfriada, acondicionado em embalagem de no máximo 2,5 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura do mesmo. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. *	KG	120
60	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.	LITRO	1000
61	TOMATE, grau médio de amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, em temperatura ambiente, boas condições de consumo.	KG	900
62	UVA PASSA PRETA sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PCT	200
63	VAGEM, íntegras, livre de manchas ou partes estragadas.	KG	50
64	AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL, sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 12 meses no momento da entrega*	PCT	5000
65	AÇÚCAR MASCADO embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	KG	1000

66	AÇUCAR DEMERARA, embalagem plástica contendo 1 kg. Açúcar bruto, na forma de cristais uniformes, de cor dourada, tendo como origem a cana de açúcar. Obtido por fabricação direta na Usina após clarificação do caldo de cana por tratamento físico químico, seguido de evaporação, cozimento, cristalização e secagem. Sabor doce característico, aroma de melaço e isento de matéria estranha.	KG	1000
67	ALMONDEGAS AO MOLHO, almôndegas arredondadas, íntegra de consistência própria, a base de: carne bovina sem osso, água, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola, leite em pó, condimento para almôndegas, sal, alho, pimenta branca. Molho: molho ao sugo, água, tomate, amido modificado, óleo de soja, caldo de carne e alho. Lata com no máximo 420g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.	LT	1500
68	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de 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. Acondicionado em embalagem caixa de papelão, original da fábrica. peso de 500G. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto*	CX	300
69	AMIDO DE MILHO COM AROMA NATURAL DE BAUNILHA _ Enriquecido com vitaminas e mineral, para o preparo de mingaus contendo: AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, VITAMINAS (A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO), MINERAIS (FERRO E ZINCO), AGENTE DE FIRMEZA, FOSFATO TRICÁLCICO, AROMATI ZANTE MORANGO E CORANTE DE URUCUM. Sabor tradicional. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro, data de fabricação Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem de 200g	CX	300
70	ARROZ BRANCO, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	KG	6000
71	ARROZ PARBOILIZADO, tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 5 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	KG	5000
72	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	UND	500
73	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 04 meses no momento da entrega.	PCT	5000
74	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	PCT	3000
75	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem de vidro ou lata contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UND	100
76	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 ambiente a VACUO PURO (alto vácuo), com peso líquido de 250 gramas, rotulado no aspecto qualitativo, quantitativo e com prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, atendendo as disposições da legislação em vigor.	UND	400
77	CHARQUE BOVINO- Charque ponta de agulha. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades , parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos , limpos , não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante C/ 10% De Gordura Totalmente Embalado A Vácuo, O Produto devera ter registro no Ministerio da Saude e Atender a Portaria 451/97 do Ministerio Da Saude e a Resolucao 12/78 Da Comissao Nacional de Normas e Padroes Para Alimentos -	UND	3000

	Cnnpa.		
78	CANELA EM PÓ acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 25 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UND	100
79	COCO RALADO produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.	UND	300
80	COLORAU EM PÓ, composto pela mistura do fubá ou farinha de mandioca com o urucum. Pode possuir a adição de sal. Acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	PCT	3000
81	COMINHO MOIDO. Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 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 100gr seladas de fabrica,validade minima de 06meses após a entrega e impressas nas embalagens.	UND	2000
82	CÚRCUMA MOÍDA (AÇAFRÃO DA TERRA), produto in natura, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega*	UND	1000
83	ERVA DOCE em grão para chá. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 20g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UND	100
84	ERVILHA EM CONSERVA, embalagemde 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: ervilha e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UND	100
85	EXTRATO DE TOMATE, composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 340g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UND	2000
86	FARINHA DE AVEIA, produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	UND	1000
87	FARINHA DE MANDIOCA, sem adição de outros ingredientes. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1KG do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	KG	1000
88	FARINHA DE MILHO FINA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	KG	500
89	FARINHA DE MILHO MÉDIA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	KG	500
90	FARINHA TRIGO ESPECIAL, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.	KG	1000
91	FARINHA LACTEA, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, vitaminas, minerais. Sem açúcar, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio.	UND	1000
92	FEIJÃO MACASSAR BRANCO 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 lote, quantidade do	KG	3000

	produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg.		
93	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	KG	3000
94	FEIJÃO PRETO, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	KG	2000
95	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO, embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UND	100
96	FERMENTO QUÍMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS, embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*	UND	100
97	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 1, a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.*	UND	2000
98	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 2, a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega*	UND	2000
99	FLOCÃO DE MILHO - Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g a 1kg, sacos sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampas não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem selada de 500g a 1 kg.	PCT	6000
100	FLOCOS DE MILHO - Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. em sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem selada de 500g.Fardos de 15kg	PCT	3000
101	GRANOLA contendo no mínimo os seguintes ingredientes: aveia em flocos, uva passa, germen de trigo e flocos de milho. Isento de açúcar. Embalagem contendo no mínimo 1Kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	PCT	100
102	LEITE EM PÓ INTEGRAL, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Composto 100% de leite. Sem adição de açúcar, soro e aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Embalagem de 200g, ausência de vazamentos, ou quaisquer outras características impróprias ao consumo.	PCT	10000
103	LEITE UHT LONGA VIDA INTEGRAL, acondicionado em embalagem de 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega.*	LITRO	2000
104	LEITE UHT SEM LACTOSE, acondicionado em embalagem contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.*	LITRO	500
105	LOURO EM FOLHAS SECAS, acondicionado em embalagem contendo mínimo 5g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote	UND	50

	e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*		
106	MANTEIGA SEM SAL deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.	UND	600
107	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	UND	600
108	MASSA TIPO CABELO DE ANJO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. . Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PCT	500
109	MASSA TIPO CONCHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PCT	2000
110	MASSA TIPO CONCHINHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. .Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PCT	1000
111	MASSA TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PCT	2000
112	MACARRÃO TIPO ESPAGHETTI Longo fino, embalagem primária em pacotes de 500 g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, COM OVOS, registrano Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PCT	5000
113	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 deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1Kg.	PCT	1000
114	MILHO PARA CANJICA produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (Zea Mays, L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1Kg.	PCT	1000
115	MILHO VERDE EM CONSERVA, Embalagem de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PCT	200
116	MILHO PARA PIPOCA tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de unidade. Pacote 500g.	PCT	200
117	ÓLEO DE SOJA acondicionado em embalagem plástica de 900 ml do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*	UND	2000
118	ORÉGANO SECO, sem mofos, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 10g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UND	100
119	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA COM SOJA (LEITE DE SOJA), sem sabor, isento de açúcar. Deverá possuir como principal ingrediente proteína de soja. Deverá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto isento de lactose. Acondicionado em embalagem de no mínimo 300g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica	UND	100
120	POLVILHO AZEDO, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PCT	100
121	POLVILHO DOCE, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PCT	50
122	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 carne e frango) - Ingredientes: Proteína de Soja texturizada Prazo de validade mínima de 12 meses e informações nutricionais. Embalada em filme de poliéster e	PCT	2000

	polietileno com 500g.		
123	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 Ministério da Agricultura. Embalagem de 200 g a 500gramas.	UNID	500
124	SAL FINO IODADO, acondicionado em embalagem de 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	KG	2000
125	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.	LITRO	1000
126	VINAGRE DE ALCOOL, embalagem contendo no mínimo 750ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	UND	1000
127	VINAGRE DE MAÇÃ sem álcool, embalagem contendo no mínimo 750ml . Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UND	500
128	XEREM . Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), substâncias essenciais no combate à anemia por carência de ferro. Embalagem 500 g.	PCT	2000

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

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

Entrega: Imediata.

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

6.0.DO REAJUSTAMENTO

6.1.Preços registrados - revisão:

6.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

6.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.1.3. Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.1.3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.1.3.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.1.4. O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

6.1.5. Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

6.1.6. Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2. Preços contratados - reajuste:

6.2.1. Os preços contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano.

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

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

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

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

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

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

6.2.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

7.0. DO PAGAMENTO

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

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

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

8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

9.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

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

9.2. A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

9.3. Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

10.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

10.2.As referidas sanções descritas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

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

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

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

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

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

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

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

CARLOS WELINGTON DOS SANTOS CORDEIRO
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2022

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA - PB.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ABACATE, unidades de tamanho médio, com casca firme de coloração verde escuro, sem partes amassadas e/ou estragadas, ausência de podridão. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo*		KG	300		
2	ABACAXI PÉROLA frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Cada unidade deverá pesar no mínimo 1,3kg.		UND.	400		
3	ALFACE CRESPA inteiro, folhas íntegras, frescas e limpas, pesando no mínimo 300g cada unidade tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	100		
4	ALHO - Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	90		
5	BANANA - Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	5000		
6	BATATA DOCE, íntegras, frescas, isenta de rachaduras ou machucados primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, ínteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	400		
7	BATATA INGLESA, nova, firmes e sem brotos, grau médio de amadurecimento, casca lisa, em boas condições de consumo, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, ínteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à		KG	700		

	superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.				
8	BERGAMOTA POKAN unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados internos e externos, grau médio de amadurecimento, isento de perfurações.		KG	300	
9	BETERRABA unidades de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, com ausência de folhas.		KG	300	
10	BRÓCOLIS, molhos frescos e limpos, com cor característica e uniforme, sem machucados internos e externos. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.		UND	100	
11	CARNE BOVINA DE 1ª, alcatra, coxão de dentro ou patinho, peças inteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma*		KG	2000	
12	CARNE BOVINA DE 2ª, paleta, sem osso, peças inteiras. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega diária conforme cronograma*		KG	2000	
13	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª, isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Produto fresco, entregue refrigerado. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Entrega conforme cronograma*		KG	2000	
14	CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.		KG	2000	
15	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM PELE E SEM OSSO, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo		KG	1000	

	de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.				
16	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da anvisa nº 105 de 19/05/99.		KG	1000	
17	CEBOLA unidades de tamanho médio, íntegras, frescas e limpas. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	900	
18	CEBOLINHA _ Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	100	
19	CENOURA, legume inteiro, isenta de folhas, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações. Sem folhas, primeira, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	800	
20	CHUCHU, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, sem rachaduras ou perfurações. De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	500	
21	COENTRO, De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	200	
22	COUVE FLOR unidades de tamanho médio, íntegras, frescas, flores firmes e limpas. Cada unidade deverá pesar no mínimo 400g.		UND	100	
23	COUVE FOLHA folhas frescas, firmes e limpas. Cada molho deverá pesar no mínimo 400g. Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		UND	300	
24	FIGADO BOVINO resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		KG	1000	
25	Fringo resfriado inteiro, sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprio, sem manchas, pele completa ausência de penas e penugem e parasitas;		KG	3000	
26	GOIABA VERMELHA _ Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas		KG	4000	

	firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.				
27	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 cnpa.		PCT	200	
28	INHAME – De boa qualidade, fresco, compacto e firme, , livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa		KG	1000	
29	IOGURTE NATURAL INTEGRAL deverá possuir nos ingredientes somente leite e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 170g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma.		UND	2000	
30	IOGURTE POLPA DE FRUTAS deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachet contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Entrega conforme cronograma.*		UND	2000	
31	KIWI, produto in natura, unidades de tamanho médio, fruta firme, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, sem perfurações, fruta limpa.		KG	50	
32	LARANJA DO CÉU, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha.		KG	500	
33	LARANJA SUCO nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.		KG	600	
34	LIMÃO unidades de tamanho médio, íntegras, frescos, sem perfurações.		KG	500	
35	MAÇÃ ARGENTINA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g		KG	100	
36	MAÇÃ FUGI frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g		KG	100	
37	MAMÃO FORMOSA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 2kg		KG	500	
38	MAMÃO TIPO HAVAI com 80 a 90% de		KG	500	

	maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -				
39	MANGA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.		KG	500	
40	MANTEIGA SEM SAL, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.		UND	600	
41	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.		UND	600	
42	MELANCIA, fruta firme e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar no mínimo 10kg.		KG	2000	
43	MELÃO PAULISTA, frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.		KG	1000	
44	NATA, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Acondicionada em embalagens de no mínimo 250g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.		UND	100	
45	OVOS DE GALINHA, tipo 2, frescos, grandes, inteiros, sem rachaduras e sujidades. Acondicionado em bandeja de papel descartável ou plástica específico para esse fim. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega.		DZ	3600	
46	PEPINO SALADA unidades íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações.		KG	100	
47	PÊRA frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150g		KG	100	
48	PIMENTÃO VERDE, grau médio de amadurecimento, em boas condições de consumo.		KG	400	
49	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA produto obtido a partir de frutas, selecionada, isenta de contaminação. Conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério		KG	1000	

	competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.				
50	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA _ Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	1000	
51	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU _ Seleccionada isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	1000	
52	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA _ Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		KG	1000	
53	PRESUNTO cozido e fatiado, sem capa de gordura, cada fatia deve possuir em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.		KG	200	
54	QUEIJO FATIADO, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto		KG	200	

	para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. *				
55	REPOLHO ROXO unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1kg.		UND	50	
56	REPOLHO VERDE, unidade inteira, íntegra e fresca. Cada unidade deve pesar no mínimo 1,5kg.		UND	50	
57	RÚCULA, folhas íntegras e não murcha. Cada unidade deve pesar no mínimo 250g.		UND	100	
58	SALSA /CEBOLINHA folhas verdes, frescas e limpas.		UND	100	
59	SALSICHA MISTA HOT DOG resfriada, acondicionado em embalagem de no máximo 2,5 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura do mesmo. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. *		KG	120	
60	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.		LITRO	1000	
61	TOMATE, grau médio de amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, em temperatura ambiente, boas condições de consumo.		KG	900	
62	UVA PASSA PRETA sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PCT	200	
63	VAGEM, íntegras, livre de manchas ou partes estragadas.		KG	50	
64	AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL, sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 12 meses no momento da entrega*		PCT	5000	
65	AÇÚCAR MASCAVO embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*		KG	1000	
66	AÇÚCAR DEMERARA, embalagem plástica contendo 1 kg. Açúcar bruto, na forma de cristais uniformes, de cor dourada, tendo como origem a cana de açúcar. Obtido por fabricação direta na Usina após clarificação do caldo de cana por tratamento físico químico, seguido de evaporação, cozimento, cristalização,		KG	1000	

	centrifugação e secagem. Sabor doce característico, aroma de melaço e isento de matéria estranha.				
67	ALMONDEGAS AO MOLHO, almôndegas arredondadas, íntegra de consistência própria, a base de: carne bovina sem osso, água, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola, leite em pó, condimento para almôndegas, sal, alho, pimenta branca. Molho: molho ao sugo, água, tomate, amido modificado, óleo de soja, caldo de carne e alho. Lata com no máximo 420g. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.		LT	1500	
68	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de 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. Acondicionado em embalagem caixa de papelão, original da fábrica. peso de 500G. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto*		CX	300	
69	AMIDO DE MILHO COM AROMA NATURAL DE BAUNILHA - Enriquecido com vitaminas e mineral, para o preparo de mingaus contendo: AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, VITAMINAS (A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO), MINERAIS (FERRO E ZINCO), AGENTE DE FIRMEZA, FOSFATO TRICÁLCICO, AROMATIZANTE MORANGO E CORANTE DE URUCUM. Sabor tradicional. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro, data de fabricação Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA n° 12, de 1978. Embalagem de 200g		CX	300	
70	ARROZ BRANCO, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		KG	6000	
71	ARROZ PARBOILIZADO, tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 5 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		KG	5000	
72	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*		UND	500	
73	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade		PCT	5000	

	mínima de 04 meses no momento da entrega.				
74	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.		PCT	3000	
75	CAFÉ SOLUVEL GRANULADO, produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem de vidro ou lata contendo no mínimo 200g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UND	100	
76	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, Café puro, torrado e moído, em ponto de torra e granulometria habitual, procedentes de grãos são, limpos e saudáveis, isentos de impurezas. Pacote de alumínio revestido internamente com filme plástico, vedado termomecanicamente em ambiente a VACUO PURO (alto vácuo), com peso líquido de 250 gramas, rotulado no aspecto qualitativo, quantitativo e com prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente, atendendo as disposições da legislação em vigor.		UND	400	
77	CHARQUE BOVINO- Charque ponta de agulha. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante C/ 10% De Gordura Totalmente Embalado A Vácuo, O Produto deverá ter registro no Ministerio da Saude e Atender a Portaria 451/97 do Ministerio Da Saude e a Resolucao 12/78 Da Comissao Nacional de Normas e Padroes Para Alimentos - Cnnpa.		UND	3000	
78	CANELA EM PÓ acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 25 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UND	100	
79	COCO RALADO produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.		UND	300	
80	COLORAU EM PÓ, composto pela mistura do fubá ou farinha de mandioca com o urucum. Pode possuir a adição de sal. Acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela		PCT	3000	

	nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.				
81	COMINHO MOIDO. Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 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 100gr seladas de fabrica,validade minima de 06meses após a entrega e impressas nas embalagens.		UND	2000	
82	CÚRCUMA MOÍDA (AÇAFRÃO DA TERRA), produto in natura, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega*		UND	1000	
83	ERVA DOCE em grão para chá. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 20g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UND	100	
84	ERVILHA EM CONSERVA, embalagemde 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: ervilha e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UND	100	
85	EXTRATO DE TOMATE, composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 340g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UND	2000	
86	FARINHA DE AVEIA, produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*		UND	1000	
87	FARINHA DE MANDIOCA, sem adição de outros ingredientes. Isento de aditivos		KG	1000	

	alimentares. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1KG do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega				
88	FARINHA DE MILHO FINA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega		KG	500	
89	FARINHA DE MILHO MÉDIA, acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*		KG	500	
90	FARINHA TRIGO ESPECIAL, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de papel contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.		KG	1000	
91	FARINHA LACTEA, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, vitaminas, minerais. Sem açúcar, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio.		UND	1000	
92	FEIJÃO MACASSAR BRANCO 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 lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Embalagem plástica atóxica de 1 Kg, fardo com 30 Kg.		KG	3000	
93	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.		KG	3000	
94	FEIJÃO PRETO, tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.		KG	2000	
95	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO, embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*		UND	100	
96	FERMENTO QUÍMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS, embalagem contendo no mínimo 100g do		UND	100	

	produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega*				
97	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 1, a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.*		UND	2000	
98	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 2, a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega*		UND	2000	
99	FLOCÃO DE MILHO - Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g a 1kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem selada de 500g a 1 kg.		PCT	6000	
100	FLOCOS DE MILHO - Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g. em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem selada de 500g. Fardos de 15kg		PCT	3000	
101	GRANOLA contendo no mínimo os seguintes ingredientes: aveia em flocos, uva passa, gérmen de trigo e flocos de milho. Isento de açúcar. Embalagem contendo no mínimo 1Kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.		PCT	100	
102	LEITE EM PÓ INTEGRAL, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral.		PCT	10000	

	Composto 100% de leite. Sem adição de açúcar, soro e aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Embalagem de 200g, ausência de vazamentos, ou quaisquer outras características impróprias ao consumo.				
103	LEITE UHT LONGA VIDA INTEGRAL, acondicionado em embalagem de 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega.*	LITRO	2000		
104	LEITE UHT SEM LACTOSE, acondicionado em embalagem contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 60 dias no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.*	LITRO	500		
105	LOURO EM FOLHAS SECAS, acondicionado em embalagem contendo mínimo 5g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega*	UND	50		
106	MANTEIGA SEM SAL deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da entrega.	UND	600		
107	MARGARINA VEGETAL SEM SAL, embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	UND	600		
108	MASSA TIPO CABELO DE ANJO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PCT	500		
109	MASSA TIPO CONCHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*	PCT	2000		
110	MASSA TIPO CONCHINHA, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade	PCT	1000		

	mínima de 6 meses no momento da entrega.*				
111	MASSA TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionada em embalagem de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PCT	2000	
112	MACARRÃO TIPO ESPAGHETTI Longo fino, embalagem primária em pacotes de 500 g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, COM OVOS, registrado no Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.		PCT	5000	
113	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 deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1Kg.		PCT	1000	
114	MILHO PARA CANJICA produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (Zea Mays, L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. De 500g a 1Kg.		PCT	1000	
115	MILHO VERDE EM CONSERVA, Embalagem de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PCT	200	
116	MILHO PARA PIPOCA tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de unidade. Pacote 500g.		PCT	200	
117	ÓLEO DE SOJA acondicionado em embalagem plástica de 900 ml do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega*		UND	2000	
118	ORÉGANO SECO, sem mofos, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 10g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UND	100	
119	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA COM SOJA (LEITE DE SOJA), sem sabor, isento de açúcar. Deverá possuir como principal ingrediente proteína de soja. Deverá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto isento de lactose. Acondicionado em embalagem de no mínimo 300g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UND	100	

	Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica				
120	POLVILHO AZEDO, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		PCT	100	
121	POLVILHO DOCE, acondicionado em embalagem plástica de 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		PCT	50	
122	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 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.		PCT	2000	
123	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 Ministério da Agricultura. Embalagem de 200 g a 500gramas.		UNID	500	
124	SAL FINO IODADO, acondicionado em embalagem de 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		KG	2000	
125	SUCO DE UVA INTEGRAL, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.		LITRO	1000	
126	VINAGRE DE ALCOOL, embalagem contendo no mínimo 750ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.*		UND	1000	
127	VINAGRE DE MAÇÃ sem álcool, embalagem contendo no mínimo 750ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		UND	500	
128	XEREM. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), substâncias essenciais no combate à anemia por carência de ferro. Embalagem 500 g.		PCT	2000	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2022

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

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2022
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA - PB.

PROPONENTE
CNPJ

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

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2022

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:/2022

Aos .. dias do mês de .. de ..., na sede da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Santa Teresinha, Estado da Paraíba, localizada na Rua José Nunes - Centro - Santa Teresinha - PB, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00001/2022 que objetiva o registro de preços para: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA - CNPJ nº 08.882.524/0001-65.

VENCEDOR:						
CNPJ:						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
TOTAL						

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

A referida Ata de Registro de Preços terá a vigência de 12 (doze) meses, considerados da data de publicação de seu extrato na imprensa oficial.

A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Santa Teresinha firmar contratações oriundas do Sistema de Registro de Preços ou nos quantitativos estimados, facultando-se a realização de licitação específica para aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, sem que caiba direito a recurso ou indenização.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do respectivo Pedido de Compra, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2022, parte integrante do presente instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura Municipal de Santa Teresinha, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00001/2022 e seus anexos, e a seguinte proposta vencedora do referido certame:

-

Item(s):

Valor: R\$

-

Item(s):

Valor: R\$

CLÁUSULA QUARTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Patos.

...

...



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESINHA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2022

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00035/2022

CONTRATO N°:/...-CPL

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

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Santa Teresinha - Rua José Nunes, 11 - Centro - Santa Terezinha - PB, CNPJ n° 08.882.524/0001-65, neste ato representada pelo Prefeito Jose de Arimateia Nunes Camboim, Brasileiro, Casado, Empresário, residente e domiciliado na Fazenda Nova Cachoeira, . - Fazenda - Zona Rural - Santa Terezinha - PB, CPF n° 141.113.304-87, Carteira de Identidade n° 375197 SSP-PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ n°, neste ato representado por ... residente e domiciliado na, - - -, CPF n°, Carteira de Identidade n°, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00001/2022, processada nos termos da Lei Federal n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 7.892, de 23 de Janeiro de 2013; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PARA MERENDA DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA - PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00001/2022 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\$... (...).
Representado por: ... x R\$

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
Recursos Próprios do Município de Santa Terezinha:

02.070 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO

12 368 1012 2062 Programa Salário Educação - QUOTA - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 368 1012 2065 Manutenção de Outros Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 361 1012 2068 Atividades do FUNDEB - Outras despesas - 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 365 1012 2071 Manutenção das Atividades da Educação Infantil - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 368 1012 2075 Cofinanciamento do FUNDEB - 60% e 40% - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 368 1012 2076 Cofinanciamento dos Programas do FNDE - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 368 1012 2069 Manutenção das Atividades da Secretaria de Educação- ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 306 1012 2055 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Fundamental - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 306 1012 2057 - Programa Alimentação Escolar Pré- Escola - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo;

12 306 1012 2058 - Programa Alimentação Escolar Creche - ELEMENTO DE DESPESA - 33.90.30 - Material de Consumo.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

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

a - Entrega: Imediata.

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

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

O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1º da Lei

8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

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

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.

Santa Terezinha - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....