



GOVERNO DE
CAMALAU
É Tempo de Crescer >>>>

PROCESSO ADMINISTRATIVO

Nº 00031/2022-CPL

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 00014/2022-CPL

Contratos

Públicas

Parcelas

OBJETO:

Registro de preços para futura e eventual aquisição, de forma parcelada, de gêneros alimentícios, a fim de suprir a demanda operacional do município.

VOL.01



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO - PREGÃO ELETRÔNICO - SRP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00031/2022 – CPL

ÓRGÃO REALIZADOR DO CERTAME:

Prefeitura Municipal de Camalaú

Rua Nominando Firmo, 56 - Centro - Camalaú - PB

CEP: 58530-000 - Tel.: (83) 33021013.

Sistema eletrônico utilizado: www.portaldecompraspublicas.com.br

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

ELEMENTOS BÁSICOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO DO PREGOEIRO

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO CERTAME

PROTOCOLO E AUTUAÇÃO DO PROCESSO

MINUTA DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PARECER JURÍDICO – APROVAÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E SEUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

PUBLICIDADE DO CERTAME – DIVULGAÇÃO

ELEMENTOS RESULTANTES DA DISPUTA À DISTÂNCIA – SISTEMA ELETRÔNICO

QUADRO COMPARATIVO DOS PREÇOS – MAPA DE APURAÇÃO

RELATÓRIO FINAL DOS TRABALHOS

PARECER JURÍDICO – ANÁLISE DO PROCESSO LICITATÓRIO

ATOS DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

CONTRATO CORRESPONDENTE

PUBLICAÇÕES



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Camalaú - PB, 01 de Abril de 2022.

Senhor Prefeito,

Solicitamos que seja autorizado à Comissão Permanente de Licitação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

A contratação acima descrita está sendo solicitada, nos termos das especificações técnicas e informações complementares que a acompanham, quando for o caso, motivada: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – 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.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Atenciosamente,

MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
Secretária Municipal de Administração

000002

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

OBJETO: REIGSTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

1.0.DA JUSTIFICATIVA

1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, 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 – REIGSTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – 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.

1.2.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

2.0.DA COMPRA

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade em função do consumo e utilização prováveis são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – instantâneo em pacote, original de fábrica, com 4	...	PCT.	300
2	AÇÚCAR – cristal branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem pl	...	KG	1530
3	ADOÇANTE DIETÉTICO DE MESA à base de Stévia, em frasco de 100ml com	...	UND.	50
4	ADOÇANTE DIETÉTICO DE MESA – em pó, aspecto físico pó fino branco. Cai	...	CX.	10
5	ALHO – produto in natura de tamanho médio. Deve apresentar as caracter	...	UND.	350
6	AMENDOIN DOCE CONFEITADO embalagem contendo amendoim doce e colorido	...	PCT.	150
7	AMENDOIM TORRADO sem pele e salgado. Embalagem de 500g.	...	PCT.	30
8	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricad	...	PCT.	50
9	ARROZ BRANCO TIPO 1 – não deve apresentar grãos disformes, percentual	...	KG	550
10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 – classe longo fino, polido. Acondicionado e	...	KG	450

11	AVEIA – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acond	...	PCT.	50
12	AZEITE – embalagem com dados de identificação do produto, marca do fab	...	UND.	20
13	AZEITONA – tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, caract	...	UND.	100
14	BACON DEFUMADO – fatiado, separado em embalagens com 250g. Dizeres de	...	UND.	50
15	BALA DE GOMA TIPO JUJUBA doce gelatinoso. Embalagem de 500g com goma	...	PCT.	150
16	BALA DOCE DO TIPO DURA SEM RECHEIO – sabores sortidos. Pacote com bala	...	PCT.	80
17	BALA DOCE MASTIGÁVEL sabores sortidos. Pacote com balas individualme	...	PCT.	300
18	BEBIDA LÁCTEA – produto preparado com ingredientes são, limpos e de 1	LTS.	1400
19	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (REFRIGERANTE) – em diversos sabores. Composta de	...	FARDO	100
20	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (REFRIGERANTE) – refrigerante de 1ª linha sabor g	...	FARDO	80
21	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (REFRIGERANTE) – refrigerante de 1ª linha sabor c	...	FARDO	80
22	BISCOITO DOCE – tipo Maria, contendo 400 gramas. O biscoito deverá ser	...	PCT.	1200
23	BISCOITO SALGADO – tipo Cream Cracker, composto por farinha de trigo,	...	PCT.	800
24	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – isento de gordura trans. Embalagem dupla,	...	PCT.	50
25	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, embalagem plástica de 250 gramas, de pri	...	PCT.	1500
26	CALDO PARA CULINÁRIA EM TABLETE – com 19 gramas, sabores: carne, galin	...	CX.	100
27	CARNE BOVINA CHARQUEADA – ponta de agulha. Embalagem em filme PVC tran	...	KG	360
28	CARNE BOVINA CONTRA-FILÉ – cortada em bife, resfriada, e no máximo 10%	...	KG	200
29	CARNE BOVINA MOÍDA sem osso. Embalagem em filme PVC transparente de	...	KG	300
30	CARNE PARA BIFE (ALCATRA) – de primeira qualidade, bovina, sem aparas	...	KG	200
31	CATCHUP – molho alimentício, composição básica polpa de tomate, tradic	...	CX.	10
32	CHÁ – caixa com 10 saches de no mínimo 13g, sabores variados (cidreira	...	CX.	250
33	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE embalagem de 500 gramas. Com identificaç	...	BARRA	30
34	CHOCOLATE EM PÓ – ingredientes cacau em pó solúvel, açúcar e aromatiza	...	KG	20
35	CÔCO RALADO produto alimentício desidratado contendo entre os ingred	...	PCT.	30
36	COLORAU EM PÓ – fino e homogêneo, aplicação culinária em geral, com as	...	PCT.	120
37	COMINHO EM PÓ – fino e homogêneo, aplicação culinária em geral, com as	...	PCT.	110

38	CREME DE LEITE – acondicionado em caixa multilaminada, contendo 200gr.	...	CX.	300
39	ERVILHA – em conserva. Apresentação: sachê com 300g. Deve constar na e	...	UND.	50
40	EXTRATO DE TOMATE – de 350 gramas. Na embalagem deverá constar data da	...	UNID.	700
41	FARINHA DE MANDIOCA EXTRAFINA – classe branca, fabricada a partir de ma	...	KG	60
42	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – enriquecida com ferro e ácido fólico.	...	KG	130
43	FÉCULA DE MANDIOCA – enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de g	...	KG	300
44	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a	...	KG	600
45	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 9	...	KG	250
46	FILÉ DE PEIXE – sem espinhas e sem espinhos/couro/pele; congelado; com	...	KG	250
47	FLOCOS PRÉ-COZIDOS DE MILHO – embalagem com 500 gramas, com dados de i	...	PCT.	800
48	FRANGO – inteiro resfriado. Embalagem intacta, na embalagem deverá con	...	KG	850
49	LEITE CONDENSADO – acondicionado em caixa multilaminada, contendo 395g	...	CX.	200
50	LEITE DE CÔCO TRADICIONAL – produto obtido do leite de coco pasteuriza	...	UND.	20
51	LEITE EM PÓ INTEGRAL – produto obtido por desidratação do leite de vac	...	PCT.	1190
52	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO embalada em caixa de 1 litro multil	...	LTS.	300
53	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – embalagem plástica a vácuo padronizada d	...	KG	200
54	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – produto de 1ª qualidade, vitaminado, com ovo	...	PCT.	700
55	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – com ovos e isento de gorduras trans. Embalage	...	PCT.	100
56	MACARRÃO PRÓPRIO PARA LASANHA – com ovos e isento de gorduras trans. E	...	PCT.	150
57	MAIONESE – industrializada, embalagem de 500g com dados de identificaç	...	UND.	80
58	MARGARINA VEGETAL COM SAL COM 1 KG – embalagem com dados de identifica	...	KG	550
59	MILHARINA (XERÉM) – embalagem de 500 gramas, com identificação do prod	...	PCT.	140
60	MILHO PARA MANGUZAR TIPO 1 – contendo 80% de grãos inteiros, preparado	...	PCT.	20
61	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1 – preparado com matérias primas sãs, limpas,	...	PCT.	180
62	MILHO VERDE – em conserva. Ingredientes: grãos de milho cozido/água e	...	UND.	280
63	MOLHO PRONTO SABOR BOLONHESA – contendo tomate, cebola, carne bovina,	...	UNID.	80
64	MORTADELA – constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas	...	KG	90

65	ÓLEO DE SOJA – produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, r	...	UND.	160
66	OVOS – classe A branco, ausente de sujidades, parasitas/rachaduras, em	...	BANDEJA	185
67	PAÇOCA ROLHA amendoim torrado e moído; açúcar e sal. Não contém glút	...	POTE	60
68	PIPOCA DE MILHO SALGADA SUPER TORRADA – produzida com ingredientes sel	...	UNID.	500
69	PIPOCA DE MILHO SALGADA SUPER TORRADA – produzida com ingredientes sel	...	FARDO	70
70	PROTEÍNA DE SOJA – texturizada natural, pacote com 400 gramas, embalag	...	PCT.	430
71	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO – embalagem de 1 kg, em filme PVC (própr	...	KG	85
72	SAL REFINADO – pacote de 1 kg, iodado, não deve apresentar sujidade, u	...	KG	90
73	SALSICHA – de frango ou carne bovina, à granel, resfriada. Devidamente	...	KG	130
74	SARDINHA – em conserva com óleo comestível, acondicionada em embalagem	...	UND.	500
75	TEMPERO MISTO (COMINHO E PIMENTA DO REINO) – embalagem plástica de 100	...	PCT.	120
76	VINAGRE FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL – embalagem original de fábrica c	...	UNID.	80
77	RAPADURA AMARELA APROXIMADAMENTE 700G: especificação: Embalada, livre	...	UNID.	100

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Camalaú - PB, 01 de Abril de 2022.

MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
Secretária Municipal de Administração

000006



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAÚ

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: REIGSTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, 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 – REIGSTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – 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.Para a estimativa de quantitativos:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0.DA COMPRA

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – instantâneo em pacote, original de fábrica, com 400gr. Embalagem com especificação dos ingredientes, informações do fabricante, da de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses.	PCT.	300
2	AÇÚCAR – cristal branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente, original do fabricante com 1 kg. Deverá ser de origem vegetal fabricado a partir de sacarose de cana-de-açúcar, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de fermentação, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não contendo glúten. Na embalagem deve constar informações do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote.	KG	1530
3	ADOÇANTE DIETÉTICO DE MESA à base de Stévia, em frasco de 100ml com ponta dosadora. Embalagem plástica, com identificação do produto, nome do fabricante e prazo de validade.	UND.	50
4	ADOÇANTE DIETÉTICO DE MESA – em pó, aspecto físico pó fino branco. Caixa com 50 unidades de 8g.	CX.	10

5	ALHO – produto in natura de tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos de plástico de até 100 gramas.	UND.	350
6	AMENDOIM DOCE CONFEITADO embalagem contendo amendoim doce e colorido artificialmente com 500g. Composição: açúcar, amendoim, xarope de glicose, gordura vegetal, amido de milho, sal, corante dióxido de titânio, aromatizante, corantes artificiais amarelos tartrazina e crepúsculo, vermelho eritrosina, vermelho bordeaux, azul brilhante, glaceante cera de carnaúba, antiumectante talco. Não contém glúten.	PCT.	150
7	AMENDOIM TORRADO sem pele e salgado. Embalagem de 500g.	PCT.	30
8	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT.	50
9	ARROZ BRANCO TIPO 1 – não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente, incolor e termosselada. Embalagem de 1 kg.	KG	550
10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 – classe longo fino, polido. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ser de procedência nacional e ser de safra corrente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Não deve conter glúten.	KG	450
11	AVEIA – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 250gr, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT.	50
12	AZEITE – embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	UND.	20
13	AZEITONA – tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Apresentação: sachê com 240g. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade e fabricante.	UND.	100
14	BACON DEFUMADO – fatiado, separado em embalagens com 250g. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e dados nutricionais.	UND.	50
15	BALA DE GOMA TIPO JUJUBA doce gelatinoso. Embalagem de 500g com gomas sortidas e coloridas artificialmente.	PCT.	150
16	BALA DOCE DO TIPO DURA SEM RECHEIO – sabores sortidos. Pacote com balas individualmente empacotadas. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses.	PCT.	80

17	BALA DOCE MASTIGÁVEL sabores sortidos. Pacote com balas individualmente empacotadas. Embalagem de 600g.	PCT.	300
18	BEBIDA LÁCTEA – produto preparado com ingredientes são, limpos e de 1ª qualidade. Não deve conter glúten. Deve ser acondicionada em embalagem de filme flexível plástico de polietileno, atóxico, original do fabricante, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 litro. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 20 dias e lote. Deve conter registro no Ministério de Agricultura Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Municipal.	LTS.	1400
19	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (REFRIGERANTE) – em diversos sabores. Composta de água gaseificada, açúcar e suco concentrado. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em garrafa contendo 2 litros cada. Embalagem com 6 unidades	FARDO	100
20	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (REFRIGERANTE) – refrigerante de 1ª linha sabor guaraná embalagem pet com 2 litros, dizeres de rotulagem, data de fabricação se prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	FARDO	80
21	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (REFRIGERANTE) – refrigerante de 1ª linha sabor cola embalagem pet com 2 litros, dizeres de rotulagem, data de fabricação se prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	FARDO	80
22	BISCOITO DOCE – tipo Maria, contendo 400 gramas. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem dupla, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT.	1200
23	BISCOITO SALGADO – tipo Cream Cracker, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada e sal. Isenta de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 gramas. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal.	PCT.	800
24	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – isento de gordura trans. Embalagem dupla, contendo no mínimo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	PCT.	50
25	CAFÉ EM PÓ – torrado e moído, embalagem plástica de 250 gramas, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC.	PCT.	1500
26	CALDO PARA CULINÁRIA EM TABLETE – com 19 gramas, sabores: carne, galinha, bacon, costela de porco, vegetais e peixe. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Caixa com 24 unidades.	CX.	100

27	CARNE BOVINA CHARQUEADA – ponta de agulha. Embalagem em filme PVC transparente de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	360
28	CARNE BOVINA CONTRA-FILÉ – cortada em bife, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97).	KG	200
29	CARNE BOVINA MOÍDA sem osso. Embalagem em filme PVC transparente de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	300
30	CARNE PARA BIFE (ALCATRA) – de primeira qualidade, bovina, sem aparas e sem gorduras. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e o SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) do Ministério da Agricultura.	KG	200
31	CATCHUP – molho alimentício, composição básica polpa de tomate, tradicional. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Tipo sachê entre 6g e 10g. Caixa com 192 unidades.	CX.	10
32	CHÁ – caixa com 10 sachês de no mínimo 13g, sabores variados (cidreira/capim santo/erva doce/camomila).	CX.	250
33	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE embalagem de 500 gramas. Com identificação do produto, marca, fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	BARRA	30
34	CHOCOLATE EM PÓ – ingredientes cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Mínimo 50% de cacau. Apresentação: caixa. Validade: pelo menos 10 meses a partir da entrega.	KG	20
35	CÔCO RALADO produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	PCT.	30
36	COLORAU EM PÓ – fino e homogêneo, aplicação culinária em geral, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, e atóxico, hermeticamente vedado, embalagem com 100 gramas. A embalagem deverá conter a identificação do fabricante, prazo de validade, os ingredientes e peso líquido na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT.	120
37	COMINHO EM PÓ – fino e homogêneo, aplicação culinária em geral, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, e atóxico, hermeticamente vedado, embalagem com 100 gramas. A embalagem deverá conter externamente a identificação do fabricante, prazo de validade, os ingredientes e peso líquido na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT.	110

38	CREME DE LEITE – acondicionado em caixa multilaminada, contendo 200gr. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1º qualidade.	CX.	300
39	ERVILHA – em conserva. Apresentação: sachê com 300g. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade e fabricante.	UND.	50
40	EXTRATO DE TOMATE – de 350 gramas. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	UNID.	700
41	FARINHA DE MANDIOCA EXTRAFINA – classe branca, fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	60
42	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 kg de peso líquido. Validade mínima de 6 meses.	KG	130
43	FÉCULA DE MANDIOCA – enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de gordura trans. Embalagem de plástico de 1kg, isenta de sujidades, com prazo de validade, identificação do produto, marca do fabricante e carimbo oficial (SIF).	KG	300
44	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten. Embalagem contendo 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	600
45	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten. Embalagem contendo 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	250
46	FILE DE PEIXE – sem espinhas e sem espinhos/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção c/val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-9 (dec.12.486/78) e (ma.2244/97) dec.30691, de 19/03/52.	KG	250
47	FLOCOS PRÉ-COZIDOS DE MILHO – embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do	PCT.	800

000011

	fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
48	FRANGO – inteiro resfriado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA e 6% de água.	KG	850
49	LEITE CONDENSADO – acondicionado em caixa multilaminada, contendo 395g. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1º qualidade.	CX.	200
50	LEITE DE CÔCO TRADICIONAL – produto obtido do leite de coco pasteurizado homogeneizado. Embalagem em garrafas de 200ml cada, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UND.	20
51	LEITE EM PÓ INTEGRAL – produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e adicionados de lecitina de soja como emulsificante. Devendo ser boa solubilidade. Embalagem de 200 gramas.	PCT.	1190
52	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO embalada em caixa de 1 litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos. Embalagem tipo tetra pack; devendo constar a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	LTS.	300
53	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – embalagem plástica a vácuo padronizada de em 1 kg.	KG	200
54	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – produto de 1ª qualidade, vitaminado, com ovos, empacotado em embalagem de 500 gramas, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	PCT.	700
55	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – com ovos e isento de gorduras trans. Embalagem com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	PCT.	100
56	MACARRÃO PRÓPRIO PARA LASANHA – com ovos e isento de gorduras trans. Embalagem com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	PCT.	150
57	MAIONESE – industrializada, embalagem de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UND.	80
58	MARGARINA VEGETAL COM SAL COM 1 KG – embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter Registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	KG	550
59	MILHARINA (XERÉM) – embalagem de 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT.	140
60	MILHO PARA MANGUZAR TIPO 1 – contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de	PCT.	20

	matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500 gramas.		
61	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1 – preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500 gramas.	PCT.	180
62	MILHO VERDE – em conserva. Ingredientes: grãos de milho cozido/água e sal – sachê com 170g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UND.	280
63	MOLHO PRONTO SABOR BOLONHESA – contendo tomate, cebola, carne bovina, açúcar, amido de modificado, proteína texturizada, de soja, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, alho, salsa, aipo, manjeriçãõ realçador de sabor, glutamato, monossódico, aromatizante e acidulante ácido láctico, em sache de 340g.	UNID.	80
64	MORTADELA – constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em saco plástico, atóxico.	KG	90
65	ÓLEO DE SOJA – produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinado, 100% natural, tendo sofrido processo tecnológico adequado. Não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem intacta de plástico atóxico contendo 900 ml de peso líquido. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	UND.	160
66	OVOS – classe A branco, ausente de sujidades, parasitas/rachaduras, embalados em material resistente, envolvidos com papel filme a cada 30 unidades Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	BANDEJA	185
67	PAÇOCA ROLHA amendoim torrado e moído; açúcar e sal. Não contém glúten. Embalagem com 50 unidades. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	POTE	60
68	PIPOCA DE MILHO SALGADA SUPER TORRADA – produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas sãs e limpas, isentos de sujidades contendo como ingredientes canjica (milho) e açúcar empacotadas através de processos automatizadas sem contato manual. 30 gramas	UNID.	500
69	PIPOCA DE MILHO SALGADA SUPER TORRADA – produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas sãs e limpas, isentos de sujidades contendo como ingredientes canjica (milho) e açúcar empacotadas através de processos automatizadas sem contato manual. Fardo com 20 unidades. 10 gramas	FARDO	70
70	PROTEÍNA DE SOJA – texturizada natural, pacote com 400 gramas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT.	430
71	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO – embalagem de 1 kg, em filme PVC (próprio para alimento) transparente ou translúcida,	KG	85

	com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, selo oficial (SIF/SIE).		
72	SAL REFINADO – pacote de 1 kg, iodado, não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 10 meses na data da entrega	KG	90
73	SALSICHA – de frango ou carne bovina, à granel, resfriada. Devidamente pesado e etiquetado. Embalagem em filme PVC (próprio para alimento) transparente ou translúcida, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, selo oficial (SIF/SIE).	KG	130
74	SARDINHA – em conserva com óleo comestível, acondicionada em embalagem original, com no mínimo 125g (peso líquido). Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND.	500
75	TEMPERO MISTO (COMINHO E PIMENTA DO REINO) – embalagem plástica de 100g.	PCT.	120
76	VINAGRE FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL – embalagem original de fábrica com 500 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	UNID.	80
77	RAPADURA AMARELA APROXIMADAMENTE 700G: especificação: Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade	UNID.	100

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Salienta-se que na referida contratação, não será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006, visto estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

5.3.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.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1.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.

6.2.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.

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

6.4. 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.

6.5. 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.

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

7.0. DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

7.1. 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:

7.1.1. Entrega: 7 (sete) dias.

7.2. A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

8.0. DO REAJUSTAMENTO

8.1. Preços registrados - revisão:

8.1.1. 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.

8.1.2. 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.

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

8.1.3.1. 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

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

8.1.4. 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.

8.1.5. 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.

8.1.6. 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.

8.2. Preços contratados - reajuste:

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

8.2.2. 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.

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

8.2.4. 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.

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

8.2.6. 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.

8.2.7. 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.

8.2.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

9.0. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado 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.

10.0. DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1. Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a relação dos documentos essenciais limitar-se-á a definida nos Arts. 30 e 31 da Lei 8.666/93.

11.0. DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1. Executada a presente contratação 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.

12.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1. 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 informações pertinentes a essas atribuições.

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

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

13.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. 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 em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

13.2. 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.

13.3. 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 da contratação; 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.

13.4. 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.

13.5. 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 no cadastro correspondente.

14.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1. 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.

Camaláu - PB, 01 de Abril de 2022.

MARÍCIA RALLINE COUTO MARIANO
Secretária Municipal de Administração



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMALAU**

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A FIM DE SUPRIR AS DEMANDAS OPERACIONAIS DO MUNICÍPIO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado.

O termo de referência é documento prévio ao processo licitatório e que deve dispor sobre as condições gerais de sua execução. Serve de base para a elaboração do instrumento convocatório.

Camalaú - PB, 01 de Abril de 2022.


UBIRAJARA ANTÔNIO PEREIRA MARIANO
Prefeito Interino