



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA  
CNPJ.: 09.145.368/0001-12

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA  
DE PROCESSO DE CONTRATAÇÃO VIA LICITAÇÃO**

Do: **Secretário de Administração**

Para: **Prefeito Constitucional de Água Branca – PB**

**Senhor Prefeito,**

Cumprimentando-o, venho pelo presente solicitar de Vossa Senhoria, a competente autorização no sentido de que sejam tomadas as providências necessárias objetivando a abertura de processo licitatório para a Aquisição de Carnes e Frangos, destinados a Merenda dos alunos da rede municipal de ensino e para o desenvolvimento dos programas, ações e atividades das Secretarias do Município de Água Branca/PB, nos termos das Leis n.ºs 10.520/2002 e 8.666/93 e do Decreto Federal n° 10.024/2019.

**- DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

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 serviço/fornecimento para suprir demanda específica - Aquisição de Carnes e Frangos, destinados a Merenda dos alunos da rede municipal de ensino e para o desenvolvimento dos programas, ações e atividades das Secretarias do Município de Água Branca/PB, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade



002

ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA  
CNPJ.: 09.145.368/0001-12

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.

**- DA JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE LICITADA**

A relação dos itens licitados e seus respectivos quantitativos foi devidamente definido 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.

**- RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM LICITADOS E DA ESTIMATIVA PARA CONTRATAÇÃO**

Na fase preliminar, foram coletadas com empresas do ramo pertinente e/ou Banco de Preço e/ou Internet, pesquisa de preço de mercado (orçamento estimando), para que o Pregoeiro possa utilizar como preço de referência no momento da sessão de julgamento.

O valor estimado foi obtido com base no preço médio das pesquisas apresentadas, chegando – se ao valor unitário por item conforme, descrito abaixo:



003

**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA**  
 CNPJ.: 09.145.368/0001-12

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT	P.UNIT	P.TOTAL	
1	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, TRASEIRA, SEM OSSO, PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>	KG	3500		31,96	111.860,00



604

**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA**  
 CNPJ.: 09.145.368/0001-12

2	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, MOÍDA, DIANTEIRA, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>	KG	3500	31,98	111.930,00
---	---	----	------	-------	------------



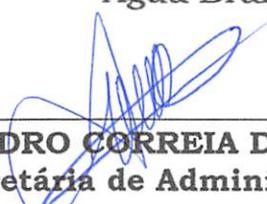
**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA**  
 CNPJ.: 09.145.368/0001-12

005

3	<p>CARNE BOVINA COSTELA, CORTADO EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 6 CM, SEM MUITA GORDURA EXCESSIVA, PROVENIENTE DE GADO NOVO, SÃO, LIMPO E ISENTO DE MEDICAMENTOS RECENTES E PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE DE BOA QUALIDADE LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER MANIPULADA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS: SACOS DE POLIETILENO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ACORDO COM O PEDIDO: 1 A 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. CARNE BOVINA DIANTEIRA, COSTELA, IN NATURA, COM NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, EMBALAGEM DE 1KG.</p>	KG	3000	22,26	66.780,00
4	FRANGO	KG	2000	13,56	27.120,00
	<b>TOTAL</b>				317.690,00

Encaminhamos, juntamente com o presente ofício minuta de edital, termo de referência e minuta de contrato.

Água Branca - PB, 22 de dezembro de 2023.

  
**ALEXANDRO CORREIA DE ALMEIDA**  
 Secretária de Administração



ESTADO DA PARAÍBA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA**  
 CNPJ.: 09.145.368/0001-12

006

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL**

A elaboração deste Termo de Referência está de acordo com o estabelecido pela Lei nº 10.520 de 17.07.2002 e Decreto Federal nº 3.555/2000.

**2. OBJETO:** Aquisição de Carnes e Frangos, destinados a Merenda dos alunos da rede municipal de ensino e para o desenvolvimento dos programas, ações e atividades das Secretarias do Município de Água Branca/PB, conforme especificações constantes a seguir:

**PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT
1	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, TRASEIRA, SEM OSSO, PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA;	KG	3500



ESTADO DA PARAÍBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA

CNPJ.: 09.145.368/0001-12

	<p>NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
2	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, MOÍDA, DIANTEIRA, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>	KG	3500



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA**  
 CNPJ.: 09.145.368/0001-12

3	<p>CARNE BOVINA COSTELA, CORTADO EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 6 CM, SEM MUITA GORDURA EXCESSIVA, PROVENIENTE DE GADO NOVO, SÃO, LIMPO E ISENTO DE MEDICAMENTOS RECENTES E PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE DE BOA QUALIDADE LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER MANIPULADA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS: SACOS DE POLIETILENO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ACORDO COM O PEDIDO: 1 A 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. CARNE BOVINA DIANTEIRA, COSTELA, IN NATURA, COM NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, EMBALAGEM DE 1KG.</p>	KG	3000
4	FRANGO	KG	2000

### **3 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

3.1 – A licitante Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimentos dos produtos objeto desta licitação, não podendo ser arguido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA  
CNPJ.: 09.145.368/0001-12

fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento do fornecimento dos produtos;

3.2- Observar, rigorosamente, as especificações apresentadas pelo contratante;

3.3 – Responder pelas conseqüências da inexecução do contrato;

3.4 – Repassar, corrigir, remover, substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções da execução (art. 69, da lei nº 8.666/93).

3.5 – Responsabilizar-se pelos encargos tributários resultantes do fornecimento do CONTRATO.

3.6 – Serão retidos na fonte os tributos e as contribuições elencados nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as instruções normativas vigentes;

3.7 – Manter, durante todo o fornecimento dos produtos, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

3.8 – dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE, sobre qualquer anormalidade ou ocorrência de quaisquer atos fatos ou circunstâncias que possa atrasar ou impedir o fornecimento dentro do prazo previsto;

3.9 – Em tudo agir, segundo as diretrizes da CONTRATANTE.

#### **4 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

4.1 – A Contratante se obriga a proporcionar à Licitante Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente licitação, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

4.2 – Comunicar a licitante CONTRATADO(A) toda e qualquer ocorrência com o fornecimentos dos produtos, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

4.3 – Efetuar os pagamentos na forma convencionada no presente instrumento, dentro do prazo previsto, com recursos do orçamento municipal da Prefeitura Municipal de Água Branca – PB, desde que atendidas às formalidades pactuadas;



ESTADO DA PARAÍBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA

CNPJ.: 09.145.368/0001-12

319

4.4 – Expedir termo circunstanciado ou recibo ao receber o objeto do contrato (art. 73, inciso I, letra b, c/c art. 74, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93).

4.5 – Notificar à licitante Contratada, imediatamente, sobre as faltas e defeitos observados no fornecimento dos produtos especificados no Contrato advindo desta licitação;

## **5 – VALIDADE DA PROPOSTA**

5.1 – A validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias.

## **6 – FORMA DE PAGAMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

6.1 – Os pagamentos das despesas decorrentes do fornecimento dos produtos a que se refere a presente licitação será realizado com recursos orçamentários do Município de Água Branca – PB.

6.2 – O valor correspondente será depositado em Conta Corrente da licitante CONTRATADA, através de Ordem Bancária ou através de pagamento em cheque na Tesouraria Geral da Prefeitura de Água Branca - PB.

6.3 – Não será efetuado qualquer pagamento à licitante CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, inclusive a apresentação do Demonstrativo dos serviços executados.

## **7 – DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES PARA ENTREGA DO OBJETO**

7.1. O objeto desta licitação deverão serem entregues a partir da expedição da ordem de fornecimento e mediante solicitação feita através do Prefeito, Secretários e outros com poderes a eles delegados, no prazo de até 01 (um) dia corrido contados a partir da expedição do pedido formulado pelos responsáveis acima mencionados, destinado a empresa e/ou licitante vencedor;

7.2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita na sede do Município, situado na Rua Sargento Florentino Leite, S/N, Centro, Água Branca - PB, CEP 58.748-000, das 08:00hs as 12:00hs, de forma parcelada, conforme solicitação formulada pelos responsáveis mencionados no item anterior, correndo por conta da licitante Contratada as despesas decorrentes do fornecimentos dos produtos até a sede do Município;



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA  
CNPJ.: 09.145.368/0001-12

011

## 8 – CRITÉRIOS PARA DECISÃO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 – O critério para decisão da proposta vencedora será o de menor preço por Item.

## 9 – REAJUSTE DOS PREÇOS

9.1 – O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

9.2 – Os preços não sofrerão qualquer reajuste durante a sua vigência, considerando ainda a periodicidade inferior a 01 (um) ano, o preço não poderão sofrer qualquer reajuste durante a sua vigência, permanecendo irremovíveis.

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

  
**ALEXANDRO CORREIA DE ALMEIDA**  
Secretária de Administração