

PREGÃO ELETRÔNICO SRP

Nº 001/2023

CONTRATANTE

Fundo Municipal de Saúde de Cortês/PE
CNPJ 11.530.060/0001-32

OBJETO

Formação de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifruti, para atender a necessidade do Hospital Senador Antônio Farias, no município de Cortês/PE, pelo período de 12 (doze) meses.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 703.300,04 (setecentos e três mil trezentos reais e quatro centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Abertura: 15/04/2024 às 09h (horário de Brasília)
Início da disputa: 15/04/2024 às 10h (horário de Brasília)

MODO DE DISPUTA

Aberto

EXCLUSIVO ME/APP/EQUIPARADAS

Sim

Processo Licitatório nº 008/2024

Pregão Eletrônico SRP 001/2024

Torna-se público que o Fundo Municipal de Saúde de Cortes/PE, CNPJ 11.530.060/0001-32, por meio do pregoeiro e equipe de apoio, sediado Rua Coronel José Belarmino, Nº 48, Centro, Cortês/PE, na modalidade PREGÃO SRP, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a **formação de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifrutí, para atender a necessidade do Hospital Senador Antônio Farias, no município de Cortês/PE, pelo período de 12 (doze) meses** de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1 A licitação será realizada em único item.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam na minuta da Ata de Registro de Preço.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Para participação no pregão o interessado deverá previamente se credenciar junto a **plataforma**, até 1 (uma) hora antes do horário fixado para o recebimento das propostas, de forma direta ou através de empresa associada.

3.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, **com firma reconhecida**, operador devidamente cadastrado em qualquer empresa associada à **BNC – Banco Nacional de Compras**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: <http://bnccompras.com>.

3.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do cadastro ou por iniciativa da <http://bnccompras.com>.

3.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao **BNC – Banco Nacional de Compras e/ou o Fundo Municipal de Saúde** a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.6. O cadastro do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.7. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará ao BNC – Banco Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela plataforma e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional.

3.8. Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante.

3.9 O **Fundo Municipal de Saúde** não se responsabilizará por qualquer tipo de problema que venha a ocorrer no processo de cadastramento e que impeça o licitante de participar do certame.

3.10 Para o todos os **97 (noventa e sete) itens** deste pregão a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.10.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.11 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.12 Não poderão disputar esta licitação:

- 3.12.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.12.2 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.12.3 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.12.4 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.12.5 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.12.6 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.12.7 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.12.8 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.12.9 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.13 O impedimento de que trata o item 3.12.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.14 A vedação de que trata o item 3.12.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens deste Edital.

4.4 **No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:** *

4.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2 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;

4.4.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante

não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6 A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1 Valor unitário do item;

5.1.2 Marca, conforme o caso;

5.1.3 Fabricante, conforme o caso;

5.1.4 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.10 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.10.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 5.8

5.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMAÇÃO DE LANCES

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

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.2.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

6.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

6.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (cinco centavos de real)**.

6.10 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.11 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.12.1 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.

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

6.12.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.12.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.12.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.13.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.13.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez

por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.13.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.13.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.13.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.14 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.14.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.14.2 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.

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

6.14.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.14.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.14.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

- 6.15 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.19 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.
- 6.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 6.21.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.21.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.21.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.21.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens

anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.22 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.22.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.22.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.22.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.22.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.22.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.22.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.22.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.22.2.2 empresas brasileiras;

6.22.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.22.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.23.1A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.23.2A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.23.3O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.23.4O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.23.5É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.123.12 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

- 7.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.10.1 e 0 deste edital.
- 7.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.7.1 contiver vícios insanáveis;
 - 7.7.2 não obedecer às especificações contidas no Termo de Referência;
 - 7.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 7.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 7.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.11 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.13 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.14 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada ou em cópia simples que, à vista do original, será autenticada por membro da Comissão de Contratação na própria sessão pública.

8.3 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Comissão Julgadora da Licitação aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data da sessão pública para entrega dos envelopes e declarações complementares.

8.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.5 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei [art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#).

8.6 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.7 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.8 A habilitação será verificada por meio dos sítios eletrônicos oficiais, nos documentos por ele abrangidos.

8.8.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.9 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36](#) e no [§ 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.10 A verificação da exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.10.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de

juízo, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.11 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, conforme [Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º, para:](#)

8.11.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.12 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.14 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.15 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.16 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias, para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.5 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.3.3 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

- 10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <http://bnccompras.com>.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

11.1.3 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.4 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.5 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.6 Deixar de apresentar amostra;

apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.7 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.



11.1.9 Fraudar a licitação

11.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.10.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.10.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.10.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.2 advertência;

11.2.3 multa;

11.2.4 impedimento de licitar e contratar e

11.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.2 a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.3 as peculiaridades do caso concreto

11.3.4 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.5 os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.6 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo **de 10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 0.1, 11.1.2 e 11.1.7, a multa será de 2% (dois por cento) do valor do contrato licitado.

11.4.3 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.11.1.10, 11.1.11 e 11.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

11.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

11.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.7, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

11.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <http://bnccompras.com> ou pelo e-mail: cortes.cpl21@gmail.com.

12.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

12.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.3 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.

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

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

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

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

11.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.9 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.

11.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

4.9 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://bnccompras.com> ou pelo e-mail: cortes.cpl21@gmail.com ou ainda no portal de transparência.

11.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 11.11.1 Anexo I – Termo de Referência;
 - 11.11.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 11.11.2 Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preço
- 11.11.3 Anexo III – Minuta do Termo de Contrato
- 11.11.4 Anexo IV – Modelo de Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da CF
- 11.11.5 Anexo V – Modelo de Declaração de Conhecimento de Todas as Informações do Edital
- 11.11.6 Anexo VI – Modelo de Declaração de que Atende aos Requisitos de Habilitação
- 11.11.7 Anexo VII – Modelo de Declaração de Integralidade da Proposta
- 11.11.8 Anexo VIII – Modelo de Declaração de que Cumpre as Exigências de Reservas de Cargos

ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

1.1 O objeto do presente termo de referência é a **formação de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifruti, para atender a necessidade do Hospital Senador Antônio Farias, no município de Cortês/PE, pelo período de 12 (doze) meses** de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

1.2 O valor máximo admitido será de **R\$ 703.300,04 (setecentos e três mil e trezentos reais e quatro centavos)**.

2. Justificativa

2.1 Considerando a nutrição dos pacientes, uma alimentação adequada é essencial para a recuperação dos pacientes. Os alimentos fornecidos devem ser balanceados em nutrientes, atendendo às necessidades específicas de pacientes com diferentes condições médicas.

2.2 Considerando a prevenção de desnutrição, muitos pacientes hospitalizados correm o risco de desnutrição devido a condições médicas, procedimentos cirúrgicos ou tratamentos agressivos. Uma oferta adequada de alimentos ajuda a prevenir a desnutrição e promover a reocupação dos pacientes.

2.3 Considerando que alguns tratamentos médicos podem causar efeitos colaterais que afetam o apetite e a capacidade de ingestão de alimentos, portanto, é importante oferecer uma variedade de opções alimentares para garantir que os pacientes recebam os nutrientes necessários para tolerar e responder bem ao tratamento.

2.4 Considerando a manutenção da saúde dos funcionários, além dos pacientes, a equipe médica e os funcionários do hospital também precisam de alimentação adequada para manter sua saúde e energia durante o turno de trabalho.

2.5 Considerando que é fundamental garantir que os alimentos fornecidos estejam frescos, seguros e livres de contaminação, a compra de alimentos de fornecedores confiáveis e a manutenção de padrões de higiene adequados são essenciais para garantir a segurança alimentar dos pacientes e funcionários.

2.6 Em resumo, a compra de alimentos para o Hospital Senador Antônio Farias desempenha um papel crucial na promoção da saúde dos pacientes, na manutenção da saúde dos funcionários e na garantia da segurança e qualidade dos alimentos fornecidos.

3. Dos Serviços

3.1 Relação dos itens e quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	Abacate, espécie comum, Apresentação: fruta in natura, de 1ª qualidade, com ausência de sujidades parasitas e larvas, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	264	KG
2	Abacaxi De 1ª qualidade, livres de sujidades, sem fermentos ou defeitos, contendo somente parte da coroa, com 70% de maturação.	480	UND
3	Achocolatado em pó Instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios, validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Contendo 400g.	72	PCT
4	Açúcar cristal, embalados em pct de 1kg. Obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio.	1440	KG
5	Adoçante dietético líquido 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 100 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	120	UND



6	Alface fresca (crespa ou americana), in natura, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos, atóxicos.	480	UND
7	Alho in natura, branco, nacional, de primeira qualidade.	264	KG
8	Ameixa preta seca; obtida da fruta maduras inteira sas, limpa e desidratada; livre de fermentação, manchas ou defeitos, condicionada em pacote com tratamento interno de 500g com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	24	KG
9	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasito não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó - embalagem de 500g. 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	432	PCT
10	Arroz integral, tipo 1, produto classificado conforme os padrões do ministério da agricultura, com certificado de classificação, acondicionamento em embalagens plásticas, com peso de 1 kg, deverá apresentar prazo de validade de no mínimo de 12 meses	240	KG
11	Arroz parborizado de primeira qualidade, tipo I, polido, classe longo fino, não sendo permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 05 kg deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de empacotamento. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes.	1440	KG



12	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, sem mofo e substâncias nocivas, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g, em polietileno, transparente, atóxico. Deverá apresentar prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	576	CX
13	Azeite de oliva extra virgem, prensado a frio. Embalagem primária garrafa de vidro de 500 ml. Embalagem secundária caixa de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	60	UND
14	Azeitonas verdes fatiadas, com os seguintes ingredientes: azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio e antioxidantes ácido cítrico e ácido isoascórbico. Isento de glúten, sachês 500g validade 6 meses.	480	UND
15	Banana Comprida de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	2280	KG
16	Banana prata de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	240	KG
17	Batata doce, roxa lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais térreos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	960	KG
18	Batata inglesa de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	960	KG
19	Beterraba de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	360	KG



20	Biscoito doce maisena ou Maria sem lactose, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT
21	Biscoito salgado tipo creme craker, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT
22	Biscoito salgado tipo água e sal pacotes de 400g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico. Conteúdo de sódio máximo 235 mg e 0% gordura trans.	240	PCT
23	Café puro em pó, torrado e moído, tradicional com força nº8, com selo de pureza ABIC. Embalado a vácuo em pacotes de 250g.	1200	PCT
24	Canela em pó, pacote de 50 g, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	PCT
25	CARNE BOVINA 1ª qualidade (acem), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: cortada embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG



26	CARNE BOVINA 1ª qualidade (coxão duro), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: fatiada em bife embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG
27	CARNE BOVINA 1ª qualidade (fígado), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: Inteira embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	480	KG
28	CARNE BOVINA 1ª qualidade (patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: MOIDA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	720	KG



29	CARNE TIPO FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg.	2400	KG
30	CARNE TIPO COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg	2040	KG
31	Carne processada, variedade: FIAMBRE, tipo: carne bovina, apresentação: enlatado, tipo preparação: pronto para consumo, estado de conservação: conserva Embalagem 300,00 G.	144	KG
32	Cebola nacional (branca) de primeira 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida.	1200	KG



33	<p>Cenoura, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 1 kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.</p>	1200	KG
34	<p>Chá CIDREIRA, acondicionado em embalagem de sache atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	240	CX
35	<p>Chá BOLDO, acondicionado em embalagem de sache atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	240	CX
36	<p>Chá Camomila acondicionado em embalagem de sache atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	240	CX
37	<p>Chá Erva Doce, acondicionado em embalagem de sache atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	240	CX



38	CARNE BOVINA 1ª qualidade (CHARQUE), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: PONTO DE AGULHA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, Embalagem com 1kg	420	KG
39	Chuchu verde, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 2 kg a 5kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.	600	KG
40	Coentro in natura folhas inteira com talos graúdos, sem manchas, sem coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 60g sem raízes, em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem, transportadas de forma adequada.	1440	UND
41	Colorau colorífico sem sujidades ou materiais terrosos, pacote de 1kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	KG
42	Açafrão em pó, embalagem com 1kg, indicando o prazo de validade.	12	KG



43	Couve folha, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiro coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Transportadas de forma adequada	240	UND
44	Creme de leite, homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 25% de gordura e 0% de gordura trans, com registro no ministério da agricultura. Embalagem tetrapak de 200g, com ausência de estofamentos e características anormais do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	324	CX
45	Val Alimentos Goiabada Disco 300G, Sabor e aroma perfeitos, Feita com goiabas fresquinhas, Embalagem prática.	120	UND
46	Extrato de tomate, composição básica tomate/sal/açúcar e condimentos, aspecto físico pastosa, preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isento de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses embalagem com 320g.	432	SCH
47	Farinha de mandioca: branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. embalagem 1 kg	240	KG
48	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), sem fermento em pct de 1Kg	360	KG



49	Feijão, tipo 1, classe macassar, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	360	KG
50	Feijão, tipo 1, classe carioquinha, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	1200	KG
51	Feijão preto, tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, Embalagem plástica de 01 kg, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente	360	KG
52	Fermento químico amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio embalagem de 100g.	96	UND
53	Flocos de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega	2400	PCT
54	Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra	1400	KG



	aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.		
55	Jerimun, isento de enfermidades material terroso, sem danos físicos, e mecanocos oriundos, de manuseio e transporte pesando aproximadamente 1kg	360	KG
56	Ketchup; COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; ADMITINDO NO MINIMO 35% DE RESIDUOS SECOS; DE CONSISTENCIA CREMOSA,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO,ACONDICIONADO EM FRASCOS PLASTICOS DE 400 GRAMAS;VALIDADE MINIMA 9 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;	120	PCT
57	Laranja (mimo) de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte Laranja de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	480	KG
58	LEITE DE COCO; NATURAL,CONCENTRADO,ACUCARADO; OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO; PROCEDENTE DE FRUTOS SAOS E MADUROS; ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS,LARVAS; COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS;ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO DE 500ML; VALIDADE MIN.06 MESES A CONTAR DA ENTREGA;	720	UND



59	Leite condensado semidesnatado, produzido com os seguintes ingredientes: leite semidesnatado, açúcar, leite em pó desnatado e lactose. Embalagem de 395g com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	576	UND
60	Leite em pó desnatado especificação : leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo sif ou sie. Embalagem plastica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido. Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito	1080	PCT
61	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas a e d, contendo cálcio Especificação : Leite em pó integral; com teor de matéria gorda mínimo de 26%; integral envasado em saco hermeticamente fechado Embalagem plástica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito	2160	PCT
62	Leite de soja, composto de extrato de soja, com adição de cálcio, água, açúcar, sal, vitaminas a e d; bebida a base de soja original. Estabilizante goma carragena e aromatizante, contendo açúcar, apresentando-se em líquido pronto para consumo. Caixa de papelão sistema tetra pack, com 1 litro. Isento de sujidades; acondicionamento de acordo legislação vigente. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	360	L
63	Limão, tipo talite, Apresentação - natural	140	KG



64	Maçã Nacional vermelha de 1 qualidade, aroma e sabor da espécie, sem danificações, casca integras, firmes, tenras e com brilho, in natura, 70% de maturação, embalado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, sendo em pacotes de até 1 kg apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	240	KG
65	Macarrão espaguete nº8, massa de sêmola com ovo, primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem lacrada em pacotes de 500 gramas, livre de sujidades e parasitas. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega	2160	PCT
66	Mandioca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, acondicionada em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	960	KG
67	Maionese, produto fabricado com os respectivos ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes bha, bht e ácido cítrico. Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 500g	240	pct
68	Mamão tipo formosa, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integral. Com cor, sabor e aroma característico da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1320	kg



69	Margarina vegetal óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gordura trans., com 70% de lipídeo podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal embalagem de 250g.	1440	pct
70	Massa alimentícia, tipo para LasanhaApresentação fresca embalada.	48	pct
71	Melancia de 1ª qualidade, graúda, isenta de fungos, manchas perfurações, livres de sujidades, objetos estranhos e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem rachaduras, casca íntegra, consistência firme, com polpa firme e intacta in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte	4800	KG
72	Melão amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	2160	KG
73	Milho (tipo para manguza) Especificação : tipo 1, cor branca e despêliculado. embalagem primária: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. secundária: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 500g. não inferior a 180 dias	480	KG
74	MILHO VERDE Especificação : Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	576	SCH



75	Molho de tomate tradicional especificação : características técnicas; concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem sachê de 340 g. Embalagem primária: embalagem apropriada em sachê plásticos com capacidade para até 340 g. Secundária: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidade para até 5 kg prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	288	SCH
76	Mostarda, produto fabricado com os respectivos ingredientes: feito do pó ou farinha da semente de mostarda com mosto, vinagre, sal e condimentos Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 250g.	240	SCH
77	Óleo de soja produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas refinado garrafas de 900	720	UND
78	Ovo branco, de galinha, in natura, tipo médio de 1 qualidade livre de rachaduras, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagem apropriada	1020	BJ
79	Pão francês. Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	24000	UND



80	<p>CARNE DE PEIXE ATUM em postas, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	1080	KG
81	<p>CARNE DE PEIXE MERLUZA em filé, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	1080	KG
82	<p>PEPINO, Espécie: caipira, Apresentação: legume in natura, de 1ª qualidade, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor</p>	240	KG



83	Pimentão verde, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	240	KG
84	Polpa de fruta congelada (acerola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
85	Polpa de fruta congelada (caja) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
86	Polpa de fruta congelada (goiaba) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
87	Polpa de fruta congelada (graviola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
88	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Especificação : Características técnicas: Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega	180	PCT



89	Queijo tipo parmesão, ralado, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	240	PCT
90	Queijo tipo coalho, peça, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	140	KG
91	Repolho verde: de 1 qualidade, tamanho médio livre de amasso, mofos e partes estragadas, Pcts contendo uma unidade cada.	440	KG
92	Sal Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	240	KG
93	Salsicha Tipo Viena - resfriada, a condicionada em embalagens de no Máximo 01 kg.	300	KG
94	SARDINHA COMESTÍVEL. Especificação : PEIXE TIPO SARDINHA EM CONSERVA, COM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ÔMEGA 3. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM 125G /DRENADO 84 G. EMBALAGEM SECUNDARIA VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS	960	LTA
95	Tempero tipo cominho em pó, Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 100g cada, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidade, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	120	PCT
96	Tomate de 1ª qualidade da região tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdozo.	1400	KG

97	Vinagre de álcool claro fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado, pasteurizado, Caixa contendo 12 unidades de 500 ml.	432	UND
----	--	-----	-----

3.2 O material deverá ser entregue no Hospital Senador Antônio Farias, localizado no seguinte endereço: Rua Projetada, 09, Quadra 25, Nova Cortês, Cortês/PE, CEP 55.525-000.

3.3 Todas as dúvidas que porventura vierem a existir deverão ser direcionadas ao e-mail: secretariadesaude.cortes@gmail.com

4. Gestão do Contrato

4.1 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

4.1.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.1.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

4.1.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

4.1.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

4.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

4.2 Preposto

4.2.1 A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

4.2.2 Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução dos serviços.

4.2.3 A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

4.3 Fiscalização

4.3.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato ou pelos respectivos substitutos (lei 14.133/21 art 117, caput).

4.3.2 Fiscalização Técnica

★ 4.3.2.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

4.3.2.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para regularização das faltas ou dos defeitos observados.

4.3.2.3 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

4.3.2.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

4.3.2.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

4.3.2.6 O fiscal técnico do contrato do contrato comunicará, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestividade renovação ou à prorrogação contratual.

4.3.3 Fiscalização Administrativa

4.3.3.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

4.3.3.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

4.3.4 **Gestor do Contrato**

4.3.4.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

4.3.4.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

4.3.4.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

4.3.4.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

4.3.4.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

4.3.4.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

4.3.4.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

4.2 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

4.2.1 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

4.2.1.1 Manter regularidade na execução dos serviços de modo a assegurar a correta execução dos serviços ora contratados;

4.2.1.2 As solicitações encaminhadas para a contratada deverão ser atendidas e resolvidas, dentro dos prazos estabelecidos nas Ordens de Fornecimento;

4.2.1.3 A prorrogação do tempo dos serviços somente será possível mediante apresentação pela contratada de justificativa, e ser devidamente aprovada pelo fiscal do contrato.

4.2.2 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

4.2.2.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste Termo de Referência.

4.2.2.2 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correte indicados pelo contratado.

4.2.2.3 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) data da emissão;
- b) os dados do contrato e do órgão contratante;
- c) o período respectivo de execução do contrato;
- d) o valor a pagar; e
- e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

4.2.2.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contrato providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

5. Execução Contratual

5.1 O prazo da ata de registro de preço será de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovada a vantajosidade dos preços, e terá início conforme a necessidade do município, perante solicitação expressa formalizada através de Ordem de Serviços, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde.

5.2 A entrega dos itens será realizada na sede da contratada, conforme o item 3.2 deste Termo de Referência.

6. Informações Relevantes para o Dimensionamento da Proposta

6.1 São informações a serem observadas por ocasião da presente contratação para elaboração da proposta de preços:

6.1.1 Existe disponibilidade orçamentária e financeira para custar o fornecimento;

6.1.2 Nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;

6.1.3 A elaboração da proposta não deverá conter quantitativo inferior ao máximo estabelecido neste termo de referência;

6.1.4 Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo;

6.1.5 Os preços ofertados, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear quaisquer alterações, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.1.6 A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o fornecimento nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7 Do Recebimento do Material

7.1 Os materiais serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de faturamento da nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.3 Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.4 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização

não atestar a nota fiscal de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.5 No prazo supracitado para o recebimento provisório, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

7.6 Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8 O prazo de validade do produto na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total constante do rótulo do fabricante.

8 Forma e Critérios da Seleção do Fornecedor

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico Sistema de Registro de Preço, por menor preço ofertado.

8.2 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora ou pessoa física, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.4 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.5 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.6 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.7 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio dos sítios oficiais, os documentos por eles abrangidos.

8.8 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de regularidade fiscal, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

8.10 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. 8.11 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.13 Habilitação Jurídica:

8.13.1 **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.13.2 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.13.3 **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.13.4 **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro

Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.13.5 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.14 Habilitações fiscal, social e trabalhista:

8.14.1 prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), no caso de pessoa física;

8.14.2 prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.14.3 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14.4 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.14.5 declaração de 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;

8.14.6 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.14.7 prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.14.7.1 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.14.8 prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.14.8.1 caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

8.14.9 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade cujo exercício contrata ou concorre.

8.14.10 Declaração de que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento da reserva de cargos prevista em lei, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8213 de 1991, conforme artigo 63, inciso IV da lei 14.133 de 2021.

8.14.11 Declaração de que a proposta de preço compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhista assegurados na constituição federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.14.12 Declaração, sob as penas da lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação.

8.15 Qualificação Econômico-Financeira

8.15.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.15.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.15.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.15.3.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.15.3.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.15.3.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.15.3.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED.

8.15.4 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do [valor total estimado da contratação].

8.15.5 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º.

8.15.6 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.16 Qualificação Técnica

8.16.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.16.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.16.2.1 Apresentar quantitativo mínimo de 10% (dez por cento) dos listados nesse edital, devendo o atestado conter, além do nome do atestante, seu endereço e telefone, ou qualquer outra forma de que a Comissão Permanente de Licitação – CPL possa valer-se para manter contato com a empresa declarante

8.16.3 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.16.4 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.16.5 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. Classificação Orçamentária

9.1 Os recursos financeiros para execução da presente licitação são oriundos do orçamento a seguir especificados:

Poder: Poder Executivo

Órgão: 4001 – Fundo Municipal de Saúde

Atividade: 10.3021.0022.146 – Manutenção das Atividades de Média e Alta Complexidade - MAC

Elemento de despesas: 33.90.00.00 – Aplicações Diretas

9.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10 Obrigações da contratada

10.1– A Contratante se obriga a:

10.1.1 A contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente licitação, consoante estabelece a Lei nº 14.133/2021.

10.1.2 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento e a prestação dos Serviços, objeto do presente contrato.

10.1.3 Atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada o fornecimento dos fardamentos podendo recusar aqueles que não estejam de acordo com os termos do contrato.

10.1.4 Rejeitar os fardamentos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

10.1.5 Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, à vista das Notas Fiscais/Faturas/Recibos, devidamente atestados, pelo setor competente, de acordo com a forma e prazo estabelecidos no instrumento de contrato, observando as normas administrativas e financeiras em vigor.

10.1.6 Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento, objeto desse instrumento, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

10.1.7 Proceder às advertências, multas e demais comunicações legais pelo descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

10.1.8 O contrato será acompanhado e fiscalizado por um representante da Administração especialmente designado, conforme o art. 67 da Lei 8.666/93.

10.2 A Contratada se obriga a:

10.2.1 Executar os serviços, nos prazos estabelecidos;

10.2.2 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega dos fardamentos, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.2.3 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo contratante, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução.

10.2.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o

acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.2.5 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta.

10.2.6 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

11 Das Infrações e Sanções Administrativas

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- iv) **Multa:**

- (1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- (2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

11.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar. 11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.9. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12 Valor Estimado

12.1 Os custos estimados para **formação de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios, e hortifruti** são de **R\$ 703.300,04 (setecentos e três mil trezentos reais e quatro centavos)**, conforme especificação constante na planilha abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate, espécie comum, Apresentação: fruta in natura, de 1ª qualidade, com ausência de sujidades parasitas e larvas, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	264	KG	8,33	2.199,12
2	Abacaxi De 1ª qualidade, livres de sujidades, sem ferimentos ou defeitos, contendo somente parte da coroa, com 70% de maturação.	480	UND	5,56	2.668,80
3	Achocolatado em pó Instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios, validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Contendo 400g.	72	PCT	5,96	429,12
4	Açúcar cristal, embalados em pct de 1kg. Obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio.	1440	KG	4,38	6.307,20

5	Adoçante dietético líquido 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 100 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	120	UND	6,74	808,80
6	Alface fresca (crespa ou americana), in natura, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos, atóxicos.	480	UND	6,47	3.105,60
7	Alho in natura, branco, nacional, de primeira qualidade.	264	KG	24,80	6.547,20
8	Ameixa preta seca; obtida da fruta maduras inteira sas, limpa e desidratada; livre de fermentação, manchas ou defeitos, condicionada em pacote com tratamento interno de 500g com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	24	KG	52,91	1.269,84
9	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasito não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó - embalagem de 500g. 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	432	PCT	5,53	2.388,96
10	Arroz integral, tipo 1, produto classificado conforme os padrões do ministério da agricultura, com certificado de classificação, acondicionamento em embalagens plásticas, com peso de 1 kg, deverá apresentar prazo de validade de no mínimo de 12 meses	240	KG	6,14	1.473,60

11	Arroz parborizado de primeira qualidade, tipo I, polido, classe longo fino, não sendo permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 05 kg deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de empacotamento. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes.	1440	KG	5,97	8.596,80
12	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, sem mofo e substâncias nocivas, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g, em polietileno, transparente, atóxico. Deverá apresentar prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	576	CX	4,55	2.620,80
13	Azeite de oliva extra virgem, prensado a frio. Embalagem primária garrafa de vidro de 500 ml. Embalagem secundária caixa de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	60	UND	25,05	1.503,00
14	Azeitonas verdes fatiadas, com os seguintes ingredientes: azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio e antioxidantes ácido cítrico e ácido isoascórbico. Isento de glúten, sachês 500g validade 6 meses.	480	UND	21,00	10.080,00
15	Banana Comprida de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	2280	KG	7,01	15.982,80
16	Banana prata de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	240	KG	4,19	1.005,60

17	Batata doce, roxa lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais térreos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	960	KG	6,10	5.856,00
18	Batata inglesa de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	960	KG	7,19	6.902,40
19	Beterraba de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	360	KG	6,35	2.286,00
20	Biscoito doce maisena ou Maria sem lactose, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT	7,03	8.436,00
21	Biscoito salgado tipo creme craker, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT	4,80	5.760,00
22	Biscoito salgado tipo água e sal pacotes de 400g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico. Conteúdo de sódio máximo 235 mg e 0% gordura trans.	240	PCT	5,59	1.341,60
23	Café puro em pó, torrado e moído, tradicional com força nº8, com selo de pureza ABIC. Embalado a vácuo em pacotes de 250g.	1200	PCT	7,83	9.396,00
24	Canela em pó, pacote de 50 g, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	PCT	11,25	1.350,00

25	CARNE BOVINA 1ª qualidade (acem), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: cortada embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG	26,42	38.044,80
26	CARNE BOVINA 1ª qualidade (coxão duro), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: fatiada em bife embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG	33,42	48.124,80
27	CARNE BOVINA 1ª qualidade (fígado), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: Inteira embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	480	KG	13,85	6.648,00

28	<p>CARNE BOVINA 1ª qualidade (patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: MOIDA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>	720	KG	34,25	24.660,00
29	<p>CARNE TIPO FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg.</p>	2400	KG	12,06	28.944,00
30	<p>CARNE TIPO COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no</p>	2040	KG	14,24	29.049,60

	<p>ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg</p>				
31	<p>Carne processada, variedade: FIAMBRE, tipo: carne bovina, apresentação: enlatado, tipo preparação: pronto para consumo, estado de conservação: conserva Embalagem 300,00 G.</p>	144	KG	10,32	1.486,08
32	<p>Cebola nacional (branca) de primeira 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida.</p>	1200	KG	7,30	8.760,00
33	<p>Cenoura, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 1 kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.</p>	1200	KG	7,38	8.856,00
34	<p>Chá CIDREIRA, acondicionado em embalagem de sache atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	240	CX	4,37	1.048,80

35	Chá BOLDO, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX	5,02	1.204,80
36	Chá Camomila acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX	4,41	1.058,40
37	Chá Erva Doce, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX	3,93	943,20
38	CARNE BOVINA 1ª qualidade (CHARQUE), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: PONTO DE AGULHA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, Embalagem com 1kg	420	KG	36,74	15.430,80



39	Chuchu verde, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 2 kg a 5kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.	600	KG	5,63	3.378,00
40	Coentro in natura folhas inteira com talos graúdos, sem manchas, sem coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 60g sem raízes, em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem, transportadas de forma adequada.	1440	UND	5,20	7.488,00
41	Colorau colorífico sem sujidades ou materiais terrosos, pacote de 1kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	KG	17,02	2.042,40
42	Açafrão em pó, embalagem com 1kg, indicando o prazo de validade.	12	KG	31,92	383,04
43	Couve folha, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiro coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Transportadas de forma adequada	240	UND	4,01	962,40
44	Crema de leite, homogêneo, produzido a partir de crema de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 25% de gordura e 0% de gordura trans, com registro no ministério da agricultura. Embalagem tetrapak de 200g, com ausência de estofamentos e características anormais do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	324	CX	3,58	1.159,92

45	Val Alimentos Goiabada Disco 300G, Sabor e aroma perfeitos, Feita com goiabas fresquinhas,Embalagem prática.	120	UND	5,37	644,40
46	Extrato de tomate, composição básica tomate/sal/açúcar e condimentos, aspecto físico pastosa, preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isento de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses embalagem com 320g. *	432	SCH	5,05	2.181,60
47	Farinha de mandioca: branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. embalagem 1 kg	240	KG	7,86	1.886,40
48	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), sem fermento em pct de 1Kg	360	KG	6,51	2.343,60
49	Feijão, tipo 1, classe macassar, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	360	KG	7,27	2.617,20
50	Feijão, tipo 1, classe carioquinha, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	1200	KG	9,19	11.028,00

51	Feijão preto, tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, Embalagem plástica de 01 kg, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente	360	KG	8,03	2.890,80
52	Fermento químico amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio embalagem de 100g.	96	UND	5,19	498,24
53	Flocos de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega	2400	PCT	3,25	7.800,00
54	Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	1400	KG	7,58	10.612,00
55	Jerimun, isento de enfermidades material terroso, sem danos físicos, e mecanocos oriundos, de manuseio e transporte pesando aproximadamente 1kg	360	KG	6,07	2.185,20
56	Ketchup; COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; ADMITINDO NO MINIMO 35% DE RESIDUOS SECOS; DE CONSISTENCIA CREMOSA,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO,ACONDICIONADO EM FRASCOS PLASTICOS DE 400	120	PCT	7,28	873,60



	GRAMAS;VALIDADE MINIMA 9 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;				
57	Laranja (mimo) de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte Laranja de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	480	KG	5,91	2.836,80
58	LEITE DE COCO; NATURAL,CONCENTRADO,ACUCARADO; OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO; PROCEDENTE DE FRUTOS SAOS E MADUROS; ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS,LARVAS; COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS;ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO DE 500ML; VALIDADE MIN.06 MESES A CONTAR DA ENTREGA;	720	UND	4,52	3.254,40
59	Leite condensado semidesnatado, produzido com os seguintes ingredientes: leite semidesnatado, açúcar, leite em pó desnatado e lactose. Embalagem de 395g com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	576	UND	7,39	4.256,64



60	LEITE EM PÓ DESNATADO Especificação : LEITE EM PÓ DESNATADO, SEM AÇUCAR, OBEDECENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA. DEVERÁ SER INSPECIONADO PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM PLASTICA DE 200 G ACONDICIONADOS EM FARDOS TOTALIZANDO 10 KG DE PESO LIQUIDO. NÃO INFERIOR A 300 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPOSITO	1080	PCT	7,82	8.445,60
61	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D, CONTENDO CÁLCIO Especificação : Leite em pó integral; com teor de matéria gorda mínimo de 26%; integral envasado em saco hermeticamente fechado Embalagem plástica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito	2160	PCT	18,35	39.636,00
62	Leite de soja, composto de extrato de soja, com adição de cálcio, água, açúcar, sal, vitaminas a e d; bebida a base de soja original. Estabilizante goma carragena e aromatizante, contendo açúcar, apresentando-se em líquido pronto para consumo. Caixa de papelão sistema tetra pack, com 1 litro. Isento de sujidades; acondicionamento de acordo legislação vigente. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	360	L	6,42	2.311,20
63	Limão, tipo talite, Apresentação - natural	140	KG	7,51	1.051,40
64	Maçã Nacional vermelha de 1 qualidade, aroma e sabor da espécie, sem danificações, casca integras, firmes, tenras e com brilho, in natura, 70% de maturação, embalado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, sendo em pacotes de até 1 kg apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	240	KG	13,12	3.148,80

65	Macarrão espaguete nº8, massa de sêmola com ovo, primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem lacrada em pacotes de 500 gramas, livre de sujidades e parasitas. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega	2160	PCT	4,99	10.778,40
66	Mandioca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, acondicionada em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	960	KG	5,98	5.740,80
67	Maionese, produto fabricado com os respectivos ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes bha, bht e ácido cítrico. Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 500g	240	pct	10,74	2.577,60
68	Mamão tipo formosa, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integral. Com cor, sabor e aroma característico da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1320	kg	5,61	7.405,20
69	Margarina vegetal óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gordura trans., com 70% de lipídeo podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal embalagem de 250g.	1440	pct	5,55	7.992,00
70	Massa alimentícia, tipo para LasanhaApresentação fresca embalada.	48	pct	7,92	380,16

71	Melancia de 1ª qualidade, graúda, isenta de fungos, manchas perfurações, livres de sujidades, objetos estranhos e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem rachaduras, casca íntegra, consistência firme, com polpa firme e íntacta in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte	4800	KG	3,31	15.888,00
72	Melão amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	2160	KG	5,71	12.333,60
73	MILHO (tipo para manga) Especificação : TIPO 1, COR BRANCA E DESPELICULADO. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PARA ATÉ 500 G. SECUNDARIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTES, LACRADOS, COM CAPACIDADES PARA ATÉ 500g. NÃO INFERIOR A 180 DIAS	480	KG	4,04	1.939,20
74	MILHO VERDE Especificação : Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar íntacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	576	SCH	4,34	2.499,84
75	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL Especificação : CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS; CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃO, SEM PELE E SEM SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES. SEM ADITIVOS E CONSERVANTES. EMBALAGEM SACHÊ DE 340 G. EMBALAGEM PRIMAÁRIA: EMBALAGEM APROPRIADA EM SACHÊ PLÁSTICOS COM CAPACIDADE PARA ATÉ 340 G. SECUNDARIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTES, LACRADOS, COM CAPACIDADE	288	SCH	2,58	743,04



	PARA ATÉ 5 KG PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
76	Mostarda, produto fabricado com os respectivos ingredientes: feito do pó ou farinha da semente de mostarda com mosto, vinagre, sal e condimentos Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 250g.	240	SCH	12,65	3.036,00
77	Óleo de soja produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas refinado garrafas de 900	720	UND	7,77	5.594,40
78	Ovo branco, de galinha, in natura, tipo médio de 1 qualidade livre de rachaduras, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagem apropriada	1020	BJ	20,74	21.154,80
79	Pão francês. Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	24000	UND	0,95	22.800,00

80	<p>CARNE DE PEIXE ATUM em postas, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	1080	KG	35,49	38.329,20
81	<p>CARNE DE PEIXE MERLUZA em filé, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	1080	KG	35,54	38.383,20
82	<p>PEPINO, Espécie: caipira, Apresentação: legume in natura, de 1ª qualidade, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor</p>	240	KG	5,61	1.346,40

83	Pimentão verde, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	240	KG	5,88	1.411,20
84	Polpa de fruta congelada (acerola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	10,21	4.288,20
85	Polpa de fruta congelada (caja) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	11,07	4.649,40
86	Polpa de fruta congelada (goiaba) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	11,68	4.905,60
87	Polpa de fruta congelada (graviola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	18,15	7.623,00



88	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Especificação : Características técnicas: Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega	180	PCT	8,37	1.506,60
89	Queijo tipo parmesão, ralado, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	240	PCT	6,29	1.509,60
90	Queijo tipo coalho, peça, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	140	KG	40,29	5.640,60
91	Repolho verde: de 1 qualidade, tamanho médio livre de amasso, mofos e partes estragadas, Pcts contendo uma unidade cada.	440	KG	5,28	2.323,20
92	Sal Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	240	KG	1,54	369,60
93	Salsicha Tipo Viena - resfriada, a condicionada em embalagens de no Máximo 01 kg.	300	KG	10,78	3.234,00
94	SARDINHA COMESTÍVEL. Especificação : PEIXE TIPO SARDINHA EM CONSERVA, COM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ÔMEGA 3. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM 125G /DRENADO 84 G. EMBALAGEM SECUNDARIA VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS	960	LTA	5,68	5.452,80

95	Tempero tipo cominho em pó, Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 100g cada, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidade, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	120	PCT	1,01	121,20
96	Tomate de 1ª qualidade da região tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	1400	KG	8,11	11.354,00
97	Vinagre de álcool claro fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado, pasteurizado, Caixa contendo 12 unidades de 500 ml.	432	UND	3,47	1.499,04
				TOTAL	703.300,04

13 Do pagamento

13.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após o recebimento da nota fiscal atestada pela **Secretaria Municipal de Saúde de Cortês/PE**;

13.2 Não será efetuado qualquer pagamento à contratada:

13.2.1 Antes da apresentação e da aceitação da nota fiscal, de atestada a conformidade da execução dos serviços pelo setor competente da contratante;

13.2.2 Enquanto houver pendência relativa à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, à regularidade fiscal;

13.2.3 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada deverá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções, sendo vedada a retenção de pagamento se a contratada não incorrer em qualquer inexecução do serviço ou não o tiver prestado a contento;

13.2.4 A Entidade poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de regularidade, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

14 Das Penalidades

14.1 O descumprimento de obrigação acertada neste Termo de Referência, por parte da CONTRATADA, sujeitará a mesma à aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, sem prejuízo das demais sanções previstas nos art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/21.

15 Do reajuste

15.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

15.1.1 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte Art 124, § 1º, “d”, da Lei nº 14.133/2021.

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

15.3 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

15.7 O reajuste será realizado por apostilamento

16 Possíveis Impactos Ambientais

16.1 Considerando a natureza da contratação a contratada deverá observar que segue:

16.1.1 Adquirir produtos com registro na ANVISA, conforme decreto lei 986/1969;

16.1.2 Para produtos de origem animal, o estabelecimento deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

16.1.3 Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e a Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 202 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição de uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (lei nº 9.832/1999)

Cortês - PE, 27 de março de 2023.

Secretaria Municipal de Saúde
Edna Lúcia da Silva
Chefe de Gabinete

Autorizado:

Autoridade Competente

APÊNDICE DO ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001/2024 - FMS

1. Informações Básicas:

Número do processo: Será determinado uma numeração de Processo Administrativo após a emissão do parecer jurídico.

2. Descrição da necessidade:

Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade da aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifruti para atender a necessidade do Hospital Senador Antônio Farias, no município de Cortês/PE, pelo período de 12 (doze) meses.

A realização de contratação para o fornecimento gêneros alimentícios para o hospital, se faz necessária em razão do fim da vigência do contrato anterior.

Considerando que o Hospital Senador Antônio Farias fornece diariamente 200 (duzentas) refeições, entre café da manhã, desjejum, lanche, almoço, ceia e janta para pacientes, acompanhantes, equipe médica e funcionários.

Considerando as contratações anteriores.

Considerando a manutenção das dietas prescritas pelos nutricionistas do Hospital Senador Antônio Farias, analisando as necessidades nutricionais específicas dos pacientes, levando em consideração condições médicas, dietas restritas, preferências alimentares, entre outros fatores.

3. Área requisitante

Hospital Senador Antônio Farias.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

A licitante vencedora do presente certame deverá procurar atender, sempre que possível, as recomendações abaixo, quanto aos Critérios de Sustentabilidade Ambiental conforme disposto na Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da SLTI/MPOG, e promover o desenvolvimento sustentável.

- Manter funcionários devidamente instruídos sobre práticas sustentáveis para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Fazer o uso da água de forma consciente, por meio de adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme previsão do Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, por tratar-se de produtos com pagamento efetuado mediante a entrega e ateste da nota fiscal.

O fornecedor deve encaminhar proposta de preços contendo todos as especificações, marca e modelo dos produtos ofertados.

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

O fornecedor deve apresentar os documentos de habilitação exigidos no edital.

5. Levantamento de Mercado

Para fins de orçamento e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos II (contratações similares de outros entes públicos) e IV (pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação) do art. 5º. da IN nº 73, de 2020.

Para obtenção do preço médio, foi utilizado o Método Aritmético Aplicado, obtidos através de cálculo com base na média aritmética de todos os preços selecionados nas pesquisas realizadas.

6. Descrição da solução como um todo

Conforme solicitação do Hospital Senador Antônio Farias, considerando a relevância da demanda, a realização do processo de aquisição será por meio de pregão na forma eletrônica, com fulcro no inciso I, do Art. 28, da Lei nº 14.133/2021.

Conforme solicitação será utilizado o procedimento auxiliar do Registro de Preço, com fulcro no Art. 82, da Lei nº 14.133/2021.

A aquisição se dará por meio da emissão de Ordem de Fornecimento, mediante solicitação do Fundo Municipal de Saúde.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em parcelas e de acordo com orientação e fiscalização de servidor da área requisitante.

O fornecedor terá o prazo de 05 (cinco) dias após o recebimento da Ordem de Fornecimento (OF), para a entrega dos produtos requisitados, no Hospital Senador Antônio Farias, situado na Rua Projetada, 09, Quadra 25, Nova Cortês, Cortês/PE, CEP 55.525-000. A entrega se dará nos horários das 7h às 14h, de segunda a sexta-feira e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acompanhados de nota fiscal, em embalagens íntegras de forma a proteger os produtos da poeira e umidade, do transporte até a instituição, e ainda devem ser acondicionados de acordo, de forma a garantir a integridade do produto até o uso.

O servidor designado receberá os produtos no momento da entrega, rejeitando os ingredientes que porventura estejam em desacordo com as especificações ou quando acondicionados de forma indevida, ficando imprestável para uso.

O prazo de validade do produto na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total constante do rótulo do fabricante.

Não serão recebidos produtos com quantidade inferior à solicitada.

Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de cinco (05) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de cinco (05) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente no prazo de dois (05) cinco, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga e outras para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta da licitante adjudicada.

7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

As quantidades solicitadas se dão em função das quantidades usadas no ano de 2024, no período de 12(doze) meses.

Segue quadro, ressalvando que o quantitativo da solicitação, conforme solicitação do setor demandante:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	Abacate, espécie comum, Apresentação: fruta in natura, de 1ª qualidade, com ausência de sujidades parasitas e larvas, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	264	KG
2	Abacaxi De 1ª qualidade, livres de sujidades, sem ferimentos ou defeitos, contendo somente parte da coroa, com 70% de maturação.	480	UND
3	Achocolatado em pó Instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios, validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Contendo 400g.	72	PCT
4	Açúcar cristal, embalados em pct de 1kg. Obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio.	1440	KG



5	Adoçante dietético líquido 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 100 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	120	UND
6	Alface fresca (crespa ou americana), in natura, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos, atóxicos	480	UND
7	Alho in natura, branco, nacional, de primeira qualidade.	264	KG
8	Ameixa preta seca; obtida da fruta maduras inteira sas, limpa e desidratada; livre de fermentação, manchas ou defeitos, acondicionada em pacote com tratamento interno de 500g com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	24	KG
9	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasito não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó - embalagem de 500g. 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	432	PCT
10	Arroz integral, tipo 1, produto classificado conforme os padrões do ministério da agricultura, com certificado de classificação, acondicionamento em embalagens plásticas, com peso de 1 kg, deverá apresentar prazo de validade de no mínimo de 12 meses	240	KG
11	Arroz parborizado de primeira qualidade, tipo I, polido, classe longo fino, não sendo permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 05 kg, deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de empacotamento. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes.	1440	KG



12	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, sem mofo e substâncias nocivas, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g, em polietileno, transparente, atóxico. Deverá apresentar prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	576	CX
13	Azeite de oliva extra virgem, prensado a frio. Embalagem primária garrafa de vidro de 500 ml. Embalagem secundária caixa de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	60	UND
14	Azeitonas verdes fatiadas, com os seguintes ingredientes: azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio e antioxidantes ácido cítrico e ácido isoascórbico. Isento de glúten, sachês 500g validade 6 meses.	480	UND
15	Banana Comprida de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	2280	KG
16	Banana prata de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	240	KG
17	Batata doce, roxa lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais térreos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	960	KG
18	Batata inglesa de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	960	KG
19	Beterraba de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	360	KG



20	Biscoito doce maisena ou Maria sem lactose, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT
21	Biscoito salgado tipo creme craker, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT
22	Biscoito salgado tipo água e sal pacotes de 400g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico. Conteúdo de sódio máximo 235 mg e 0% gordura trans.	240	PCT
23	Café puro em pó, torrado e moído, tradicional com força nº8, com selo de pureza ABIC. Embalado a vácuo em pacotes de 250g.	1200	PCT
24	Canela em pó, pacote de 50 g, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	PCT
25	CARNE BOVINA 1ª qualidade (acem), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: cortada embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG
26	CARNE BOVINA 1ª qualidade (coxão duro), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: fatiada em bife embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG



27	CARNE BOVINA 1ª qualidade (figado), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: Inteira embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	480	KG
28	CARNE BOVINA 1ª qualidade (patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: MOIDA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	720	KG
29	CARNE TIPO FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg.	2400	KG
30	CARNE TIPO COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg	2040	KG

31	Carne processada, variedade: FIAMBRE, tipo: carne bovina, apresentação: enlatado, tipo preparação: pronto para consumo, estado de conservação: conserva Embalagem 300,00 G.	144	KG
32	Cebola nacional (branca) de primeira 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida.	1200	KG
33	Cenoura, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 1 kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.	1200	KG
34	Chá CIDREIRA, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX
35	Chá BOLDO, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX
36	Chá Camomila acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX
37	Chá Erva Doce, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX



38	CARNE BOVINA 1ª qualidade (CHARQUE), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: PONTO DE AGULHA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, Embalagem com 1kg	420	KG
39	Chuchu verde, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 2 kg a 5kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.	600	KG
40	Coentro in natura folhas inteira com talos graúdos, sem manchas, sem coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 60g sem raízes, em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem, transportadas de forma adequada.	1440	UND
41	Colorau colorífico sem sujidades ou materiais terrosos, pacote de 1kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	KG
42	Açafrão em pó, embalagem com 1kg, indicando o prazo de validade.	12	KG
43	Couve folha, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiro coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Transportadas de forma adequada	240	UND
44	Creme de leite, homogêneo, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 25% de gordura e 0% de gordura trans, com registro no ministério da agricultura. Embalagem tetrapak de 200g, com ausência de estofamentos e características anormais do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	324	CX

45	Val Alimentos Goiabada Disco 300G, Sabor e aroma perfeitos, Feita com goiabas fresquinhas, Embalagem prática.	120	UND
46	Extrato de tomate, composição básica tomate/sal/açúcar e condimentos, aspecto físico pastosa, preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isento de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses embalagem com 320g.	432	SCH
47	Farinha de mandioca: branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. Embalagem 1 kg	240	KG
48	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), sem fermento em pct de 1Kg	360	KG
49	Feijão, tipo 1, classe macassar, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	360	KG
50	Feijão, tipo 1, classe carioquinha, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	1200	KG
51	Feijão preto, tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e são, Embalagem plástica de 01 kg, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente	360	KG
52	Fermento químico amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio embalagem de 100g.	96	UND



53	Flocos de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega	2400	PCT
54	Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente	1400	KG
55	Jerimun, isento de enfermidades material terroso, sem danos físicos, e mecanocos oriundos, de manuseio e transporte pesando aproximadamente 1kg	360	KG
56	Ketchup; composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frascos plásticos de 400 gramas; validade mínima 9 meses a contar da data da entrega;	120	PCT
57	Laranja (mimo) de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte Laranja de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	480	KG
58	Leite de coco; natural, concentrado, açucarado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos saos e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; acondicionado em frasco de vidro de 500ml; validade min. 06 meses a contar da entrega;	720	UND



59	Leite condensado semidesnatado, produzido com os seguintes ingredientes: leite semidesnatado, açúcar, leite em pó desnatado e lactose. Embalagem de 395g com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	576	UND
60	Leite em pó desnatado especificação : leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo sif ou sie. Embalagem plastica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido. Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito	1080	PCT
61	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas a e d, contendo cálcio Especificação : Leite em pó integral; com teor de matéria gorda mínimo de 26%; integral envasado em saco hermeticamente fechado Embalagem plástica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso liquido Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no deposito	2160	PCT
62	Leite de soja, composto de extrato de soja, com adição de cálcio, água, açúcar, sal, vitaminas a e d; bebida a base de soja original. Estabilizante goma carragena e aromatizante, contendo açúcar, apresentando-se em líquido pronto para consumo. Caixa de papelão sistema tetra pack, com 1 litro. Isento de sujidades; acondicionamento de acordo legislação vigente. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	360	L
63	Limão, tipo talite, Apresentação – natural	140	KG
64	Maçã Nacional vermelha de 1 qualidade, aroma e sabor da espécie, sem danificações, casca integras, firmes, tenras e com brilho, in natura, 70% de maturação, embalado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, sendo em pacotes de até 1 kg apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	240	KG



65	Macarrão espaguete nº8, massa de sêmola com ovo, primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem lacrada em pacotes de 500 gramas, livre de sujidades e parasitas. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega	2160	PCT
66	Mandioca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, acondicionada em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	960	KG
67	Maionese, produto fabricado com os respectivos ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes bha, bht e ácido cítrico. Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 500g	240	pct
68	Mamão tipo formosa, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integral. Com cor, sabor e aroma característico da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1320	kg
69	Margarina vegetal óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gordura trans., com 70% de lipídeo podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal embalagem de 250g.	1440	pct
70	Massa alimentícia, tipo para lasanhaapresentação fresca embalada.	48	pct
71	Melancia de 1ª qualidade, graúda, isenta de fungos, manchas perfurações, livres de sujidades, objetos estranhos e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem rachaduras, casca integra, consistência firme, com polpa firme e intacta in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte	4800	KG



72	Melão amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	2160	KG
73	Milho (tipo para manguza) Especificação : tipo 1, cor branca e despeliculado. embalagem primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. secundaria: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 500g. não inferior a 180 dias	480	KG
74	MILHO VERDE Especificação : Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	576	SCH
75	Molho de tomate tradicional especificação : características técnicas; concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem sachê de 340 g. Embalagem primária: embalagem apropriada em sachê plásticos com capacidade para até 340 g. Secundaria: fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidade para até 5 kg prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	288	SCH
76	Mostarda, produto fabricado com os respectivos ingredientes: feito do pó ou farinha da semente de mostarda com mosto, vinagre, sal e condimentos Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 250g.	240	SCH
77	Óleo de soja produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas refinado garrafas de 900	720	UND
78	Ovo branco, de galinha, in natura, tipo médio de 1 qualidade livre de rachaduras, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagem apropriada	1020	BJ



79	Pão francês. Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	24000	UND
80	CARNE DE PEIXE ATUM em postas, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1080	KG
81	CARNE DE PEIXE MERLUZA em filé, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1080	KG
82	PEPINO, Espécie: caipira, Apresentação: legume in natura, de 1ª qualidade, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor	240	KG
83	Pimentão verde, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	240	KG



84	Polpa de fruta congelada (acerola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
85	Polpa de fruta congelada (caja) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
86	Polpa de fruta congelada (goiaba) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
87	Polpa de fruta congelada (graviola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG
88	Proteína texturizada de soja. Especificação : Características técnicas: Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega	180	PCT
89	Queijo tipo parmesão, ralado, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	240	PCT
90	Queijo tipo coalho, peça, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	140	KG
91	Repolho verde: de 1 qualidade, tamanho médio livre de amasso, mofos e partes estragadas, Pcts contendo uma unidade cada.	440	KG
92	Sal Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	240	KG
93	Salsicha Tipo Viena - resfriada, a condicionada em embalagens de no Máximo 01 kg.	300	KG

94	Sardinha comestível. Especificação : peixe tipo sardinha em conserva, com óleo comestível, com ômega 3. Embalagem primária: lata com 125g /drenado 84 g. Embalagem secundária validade não inferior a 180 dias	960	LTA
95	Tempero tipo cominho em pó, Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 100g cada, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidade, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	120	PCT
96	Tomate de 1ª qualidade da região tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	1400	KG
97	Vinagre de álcool claro fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado, pasteurizado, Caixa contendo 12 unidades de 500 ml.	432	UND

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor **R\$ 703.300,04 (setecentos e três mil trezentos reais e quatro centavos)**, para o período de 12(doze) meses.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate, espécie comum, Apresentação: fruta in natura, de 1ª qualidade, com ausência de sujidades parasitas e larvas, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	264	KG	8,33	2.199,12
2	Abacaxi De 1ª qualidade, livres de sujidades, sem fermentos ou defeitos, contendo somente parte da coroa, com 70% de maturação.	480	UND	5,56	2.668,80

3	Achocolatado em pó Instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios, validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Contendo 400g.	72	PCT	5,96	429,12
4	Açúcar cristal, embalados em pct de 1kg. Obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio.	1440	KG	4,38	6.307,20
5	Adoçante dietético liquido 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 100 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	120	UND	6,74	808,80
6	Alface fresca (crespa ou americana), in natura, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos, atóxicos.	480	UND	6,47	3.105,60
7	Alho in natura, branco, nacional, de primeira qualidade.	264	KG	24,80	6.547,20
8	Ameixa preta seca; obtida da fruta maduras inteira sas, limpa e desidratada; livre de fermentação, manchas ou defeitos, condicionada em pacote com tratamento interno de 500g com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	24	KG	52,91	1.269,84

9	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasito não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó - embalagem de 500g. 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	432	PCT	5,53	2.388,96
10	Arroz integral, tipo 1, produto classificado conforme os padrões do ministério da agricultura, com certificado de classificação, acondicionamento em embalagens plásticas, com peso de 1 kg, deverá apresentar prazo de validade de no mínimo de 12 meses	240	KG	6,14	1.473,60
11	Arroz parborizado de primeira qualidade, tipo I, polido, classe longo fino, não sendo permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 05 kg deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de empacotamento. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes.	1440	KG	5,97	8.596,80
12	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, sem mofo e substâncias nocivas, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g, em polietileno, transparente, atóxico. Deverá apresentar prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	576	CX	4,55	2.620,80
13	Azeite de oliva extra virgem, prensado a frio. Embalagem primária garrafa de vidro de 500 ml. Embalagem secundária caixa de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	60	UND	25,05	1.503,00

14	Azeitonas verdes fatiadas, com os seguintes ingredientes: azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio e antioxidantes ácido cítrico e ácido isoascórbico. Isento de glúten, sachês 500g validade 6 meses.	480	UND	21,00	10.080,00
15	Banana Comprida de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	2280	KG	7,01	15.982,80
16	Banana prata de primeira qualidade, in natura, em pencas avulsas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte, com 70% de maturação (amadurecimento médio), de colheita recente.	240	KG	4,19	1.005,60
17	Batata doce, roxa lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais térreos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	960	KG	6,10	5.856,00
18	Batata inglesa de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	960	KG	7,19	6.902,40
19	Beterraba de 1ª qualidade, nova, bulbos tamanho médio, uniforme, sem defeitos ou ferimentos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, in natura.	360	KG	6,35	2.286,00
20	Biscoito doce maisena ou Maria sem lactose, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT	7,03	8.436,00

21	Biscoito salgado tipo creme craker, especificações técnicas: pacotes de 400g, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de no mínimo 12 meses contar da data de entrega.	1200	PCT	4,80	5.760,00
22	Biscoito salgado tipo água e sal pacotes de 400g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico. Conteúdo de sódio máximo 235 mg e 0% gordura trans.	240	PCT	5,59	1.341,60
23	Café puro em pó, torrado e moído, tradicional com força nº8, com selo de pureza ABIC. Embalado a vácuo em pacotes de 250g.	1200	PCT	7,83	9.396,00
24	Canela em pó, pacote de 50 g, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	PCT	11,25	1.350,00
25	CARNE BOVINA 1ª qualidade (acem), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: cortada embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	1440	KG	26,42	38.044,80
26	CARNE BOVINA 1ª qualidade (coxão duro), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: fatiada em bife embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a	1440	KG	33,42	48.124,80

	partir da data de entrega na unidade requisitante				
27	CARNE BOVINA 1ª qualidade (figado), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: Inteira embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	480	KG	13,85	6.648,00
28	CARNE BOVINA 1ª qualidade (patinho), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: MOIDA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	720	KG	34,25	24.660,00



29	CARNE TIPO FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg.	2400	KG	12,06	28.944,00
30	CARNE TIPO COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO INTEIRO apresentar-se congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistem, que garanta a integridade do produto, acondicionando em caixas lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega kg	2040	KG	14,24	29.049,60
31	Carne processada, variedade: FIAMBRE, tipo: carne bovina, apresentação: enlatado, tipo preparação: pronto para consumo, estado de conservação: conserva Embalagem 300,00 G.	144	KG	10,32	1.486,08
32	Cebola nacional (branca) de primeira 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos	1200	KG	7,30	8.760,00

	oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida.				
33	Cenoura, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 1 kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.	1200	KG	7,38	8.856,00
34	Chá CIDREIRA, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX	4,37	1.048,80
35	Chá BOLDO, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX	5,02	1.204,80
36	Chá Camomila acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	240	CX	4,41	1.058,40
37	Chá Erva Doce, acondicionado em embalagem de sachê atóxico, contendo, contendo 1g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e	240	CX	3,93	943,20

	material estranho, caixa com 10 unidade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
38	CARNE BOVINA 1ª qualidade (CHARQUE), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, tipo de corte: PONTO DE AGULHA embalada em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência número de lote, data de validade, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, Embalagem com 1kg	420	KG	36,74	15.430,80
39	Chuchu verde, de 1ª qualidade in natura, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão, embalagem resistentes contendo 2 kg a 5kg em cada, que deverá constar a quantidade do produto indicado em um rótulo ou etiqueta.	600	KG	5,63	3.378,00
40	Coentro in natura folhas inteira com talos graúdos, sem manchas, sem coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 60g sem raízes, em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem, transportadas de forma adequada.	1440	UND	5,20	7.488,00
41	Colorau colorífico sem sujidades ou materiais terrosos, pacote de 1kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	120	KG	17,02	2.042,40

42	Açafrão em pó, embalagem com 1kg, indicando o prazo de validade.	12	KG	31,92	383,04
43	Couve folha, tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiro coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Transportadas de forma adequada	240	UND	4,01	962,40
44	Creme de leite, homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 25% de gordura e 0% de gordura trans, com registro no ministério da agricultura. Embalagem tetrapak de 200g, com ausência de estofamentos e características anormais do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	324	CX	3,58	1.159,92
45	Val Alimentos Goiabada Disco 300G, Sabor e aroma perfeitos, Feita com goiabas fresquinhas, Embalagem prática.	120	UND	5,37	644,40
46	Extrato de tomate, composição básica tomate/sal/açúcar e condimentos, aspecto físico pastosa, preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isento de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses embalagem com 320g.	432	SCH	5,05	2.181,60
47	Farinha de mandioca: branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo	240	KG	7,86	1.886,40

	de validade, informações nutricionais. embalagem 1 kg				
48	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), sem fermento em pct de 1Kg	360	KG	6,51	2.343,60
49	Feijão, tipo 1, classe macassar, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	360	KG	7,27	2.617,20
50	Feijão, tipo 1, classe carioquinha, conforme os padrões do Ministério da Agricultura, com certificado de classificação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente.	1200	KG	9,19	11.028,00
51	Feijão preto, tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, Embalagem plástica de 01 kg, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentando rótulo de acordo com a norma vigente	360	KG	8,03	2.890,80
52	Fermento químico amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio embalagem de 100g.	96	UND	5,19	498,24

53	Flocos de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega	2400	PCT	3,25	7.800,00
54	Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	1400	KG	7,58	10.612,00
55	Jerimun, isento de enfermidades material terroso, sem danos físicos, e mecanocos oriundos, de manuseio e transporte pesando aproximadamente 1kg	360	KG	6,07	2.185,20
56	Ketchup; COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; ADMITINDO NO MINIMO 35% DE RESIDUOS SECOS; DE CONSISTENCIA CREMOSA,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTOS DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO,ACONDICIONADO EM FRASCOS PLASTICOS DE 400 GRAMAS;VALIDADE MINIMA 9 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;	120	PCT	7,28	873,60
57	Laranja (mimo) de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte Laranja de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes,	480	KG	5,91	2.836,80



	devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.				
58	LEITE DE COCO; NATURAL,CONCENTRADO,ACUCARADO; OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO; PROCEDENTE DE FRUTOS SAOS E MADUROS; ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS,LARVAS; COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS;ACONDICIONADO EM FRASCO DE VIDRO DE 500ML; VALIDADE MIN.06 MESES A CONTAR DA ENTREGA;	720	UND	4,52	3.254,40
59	Leite condensado semidesnatado, produzido com os seguintes ingredientes: leite semidesnatado, açúcar, leite em pó desnatado e lactose. Embalagem de 395g com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	576	UND	7,39	4.256,64
60	LEITE EM PÓ DESNATADO Especificação : LEITE EM PÓ DESNATADO, SEM AÇUCAR, OBEDECENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA. DEVERÁ SER INSPECIONADO PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM PLASTICA DE 200 G ACONDICIONADOS EM FARDOS TOTALIZANDO 10 KG DE PESO LIQUIDO. NÃO INFERIOR A 300 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPOSITO	1080	PCT	7,82	8.445,60



61	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D, CONTENDO CÁLCIO Especificação : Leite em pó integral; com teor de matéria gorda mínimo de 26%; integral envasado em saco hermeticamente fechado Embalagem plástica de 200 g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	2160	PCT	18,35	39.636,00
62	Leite de soja, composto de extrato de soja, com adição de cálcio, água, açúcar, sal, vitaminas a e d; bebida a base de soja original. Estabilizante goma carragena e aromatizante, contendo açúcar, apresentando-se em líquido pronto para consumo. Caixa de papelão sistema tetra pack, com 1 litro. Isento de sujidades; acondicionamento de acordo legislação vigente. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de empacotamento.	360	L	6,42	2.311,20
63	Limão, tipo talite, Apresentação - natural	140	KG	7,51	1.051,40
64	Maçã Nacional vermelha de 1 qualidade, aroma e sabor da espécie, sem danificações, casca integras, firmes, tenras e com brilho, in natura, 70% de maturação, embalado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, sendo em pacotes de até 1 kg apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	240	KG	13,12	3.148,80
65	Macarrão espaguete nº8, massa de sêmola com ovo, primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem lacrada em pacotes de 500 gramas, livre de sujidades e parasitas. Deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega	2160	PCT	4,99	10.778,40
66	Mandioca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, acondicionada em sacos plásticos resistentes, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	960	KG	5,98	5.740,80

67	Maionese, produto fabricado com os respectivos ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes bha, bht e ácido cítrico. Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 500g	240	pct	10,74	2.577,60
68	Mamão tipo formosa, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integral. Com cor, sabor e aroma característico da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1320	kg	5,61	7.405,20
69	Margarina vegetal óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, com 0% de gordura trans., com 70% de lipídeo podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal embalagem de 250g.	1440	pct	5,55	7.992,00
70	Massa alimentícia, tipo para LasanhaApresentação fresca embalada.	48	pct	7,92	380,16
71	Melancia de 1ª qualidade, graúda, isenta de fungos, manchas perfurações, livres de sujidades, objetos estranhos e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem rachaduras, casca íntegra, consistência firme, com polpa firme e intacta in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte	4800	KG	3,31	15.888,00
72	Melão amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes,	2160	KG	5,71	12.333,60

	conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
73	MILHO (tipo para manguza) Especificação : TIPO 1, COR BRANCA E DESPELICULADO. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PARA ATÉ 500 G. SECUNDARIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTES, LACRADOS, COM CAPACIDADES PARA ATÉ 500g. NÃO INFERIOR A 180 DIAS	480	KG	4,04	1.939,20
74	MILHO VERDE Especificação : Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 300g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	576	SCH	4,34	2.499,84
75	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL Especificação : CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS; CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES. SEM ADITIVOS E CONSERVANTES. EMBALAGEM SACHÊ DE 340 G. EMBALAGEM PRIMAÁRIA: EMBALAGEM APROPRIADA EM SACHÊ PLÁSTICOS COM CAPACIDADE PARA ATÉ 340 G. SECUNDARIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTES, LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 5 KG PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	288	SCH	2,58	743,04
76	Mostarda, produto fabricado com os respectivos ingredientes: feito do pó ou farinha da semente de mostarda com mosto, vinagre, sal e condimentos Embalagem isenta de amassados e perfurações contendo 250g.	240	SCH	12,65	3.036,00
77	Óleo de soja produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias	720	UND	7,77	5.594,40

	primas sãs e limpas refinado garrafas de 900				
78	Ovo branco, de galinha, in natura, tipo médio de 1 qualidade livre de rachaduras, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagem apropriada	1020	BJ	20,74	21.154,80
79	Pão francês. Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	24000	UND	0,95	22.800,00
80	CARNE DE PEIXE ATUM em postas, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1080	KG	35,49	38.329,20
81	CARNE DE PEIXE MERLUZA em filé, limpo sem pele, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, apresentando carne firme, odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do	1080	KG	35,54	38.383,20

	fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
82	PEPINO, Espécie: caipira, Apresentação: legume in natura, de 1ª qualidade, Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor	240	KG	5,61	1.346,40
83	Pimentão verde, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	240	KG	5,88	1.411,20
84	Polpa de fruta congelada (acerola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	10,21	4.288,20
85	Polpa de fruta congelada (caja) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de	420	KG	11,07	4.649,40

	polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.				
86	Polpa de fruta congelada (goiaba) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	11,68	4.905,60
87	Polpa de fruta congelada (graviola) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno de 100g ou 1 kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e nº do registro.	420	KG	18,15	7.623,00
88	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Especificação : Características técnicas: Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega	180	PCT	8,37	1.506,60
89	Queijo tipo parmesão, ralado, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	240	PCT	6,29	1.509,60
90	Queijo tipo coalho, peça, de boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem limpa e íntegra, constando data de fabricação e validade, deve ser entregue em temperatura de refrigeração	140	KG	40,29	5.640,60
91	Repolho verde: de 1 qualidade, tamanho médio livre de amasso, mofos e partes	440	KG	5,28	2.323,20

	estragadas, Pcts contendo uma unidade cada.				
92	Sal Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	240	KG	1,54	369,60
93	Salsicha Tipo Viena - resfriada, a condicionada em embalagens de no Máximo 01 kg.	300	KG	10,78	3.234,00
94	SARDINHA COMESTÍVEL. Especificação : PEIXE TIPO SARDINHA EM CONSERVA, COM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ÔMEGA 3. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM 125G /DRENADO 84 G. EMBALAGEM SECUNDARIA VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS	960	LTA	5,68	5.452,80
95	Tempero tipo cominho em pó, Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 100g cada, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidade, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	120	PCT	1,01	121,20
96	Tomate de 1ª qualidade da região tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	1400	KG	8,11	11.354,00
97	Vinagre de álcool claro fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado, pasteurizado, Caixa contendo 12 unidades de 500 ml.	432	UND	3,47	1.499,04
				TOTAL	703.300,04

A estimativa de preços foi elaborada conforme a Instrução Normativa nº 073/2020, por meio de pesquisa de preços e mapa consolidado de preços juntados aos autos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Trata-se de entrega parcelada de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifruti, conforme a necessidade mês da instituição.

10. Providências a Serem Adotadas

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a aquisição surta seus efeitos.

11. Declaração de Viabilidade

Diante da fundamentação exposta neste documento, declaramos viável esta contratação.

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação para aquisição de cestas básicas, para atender as demandas de consumo do Hospital Senador Antônio Farias, mostra-se viável tecnicamente e necessária, mediante a aprovação da gestora do Fundo Municipal de Saúde.

Os produtos a serem adquiridos, podem ser licitados por meio da modalidade pregão, no sistema de registro de preço, na forma eletrônica e julgamento por Menor Preço por Item. Assim, a contratação será dividida em itens unitários e exclusivo para Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI).

12. Responsáveis

José Augusto Borba do Nascimento – Nutricionista.

Cortês/PE; 27 de março de 2024.

Hospital Senador Antônio Farias
José Augusto Borba do Nascimento
Nutricionista

ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ATA DE REGISTRO DE PREÇO
Nº 001/2024

O Fundo Municipal de Saúde de Cortês/PE, com sede na Rua Projetada, 09, Quadra 25, Nova Cortês/PE, CEP 55.525-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.373.148/0001-25, neste ato representado pela gestora, a Sra. Flaviana Marques de Sousa de Melo Sampaio, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 001/2024, publicada no diário oficial dos municípios no dia 02/04/2024, processo administrativo nº 008/2024, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente ATA tem por objetivo o **formação de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifruti para atender as necessidades do Hospital Senador Antônio Farias, no município de Cortês/PE, pelo período de 12 (doze) meses**, especificados no item 12 do Termo de Referência, anexo I do edital do Processo Administrativo nº 008/2024, Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024, que é parte integrante desta ATA, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, fornecedor e as demais condições ofertadas nas propostas são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor:	
	CNPJ:	
	Endereço:	
	Representante:	

	E-mail:					
	Contato:					
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1 O órgão gerenciador será o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CORTÊS/PE**.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8 Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021

Vedação a acréscimos de quantitativos

4.10 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão de plano plurianual, que quando ultrapassar 1 (um) exercício.

5.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substitutivo deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 A contratação com fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preço poderão ser alterados, observados o art 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1 Serão registrados na ata os preços e quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

★ 5.4.2.1 Aceitarem cotar os bens, obras, ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.

5.4.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso da impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.8 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.7 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.8 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.9 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.10 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

5.10.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.10.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.11 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

6.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.5 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.7 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.8 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos da ata, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.9 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.10 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos desta ata, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.11 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.6 e no item 7.7, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.12 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motive justificado;

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora,

mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preço, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registro nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de serva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inciso. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do decreto nº 11.462, de 2023).

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte dos itens de grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração e sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11.3 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes, se houver.

Cortês/PE, ___ de _____ de 2024.

Fundo Municipal de Saúde de Cortês/PE
Flaviana Marques Sousa Melo Sampaio
Gestora

Registrada

ANEXO III – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

MINUTA DO CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 008/2024

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 001/2024

CONTRATO Nº _____/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI CELEBRAM AS PARTES ADIANTE NOMEADAS E QUALIFICADAS, OBJETIVANDO O CUMPRIMENTO DO OBJETO ADJUDICADO À CONTRATADA ATRAVÉS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA SRP Nº 001/2024.

CONTRATANTE:

O **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CORTÊS/PE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 10.373.148/0001-25, neste ano representada pelo Sra. Gestora **FLAVIANA MARQUES SOUSA MELO SAMPAIO**, brasileira, casada, enfermeira portadora da carteira de identidade nº 6.904.601 - SDS/PE, e inscrita no CPF/MF sob o nº 052.203.474-89, residente e domiciliado na Rua Coronel José Belarmino, 12, centro, Cortês/PE, doravante denominado de **CONTRATANTE**.

CONTRATADA:

A _____, Rua _____, Nº _____, Bairro _____, Cidade/UF, CEP _____, inscrita no CNPJ sob o nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, neste ato representada pelo Sr. (a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador (a) da cédula de identidade nº _____, inscrito (a) no CPF sob o nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, CEP _____ doravante denominado simplesmente **CONTRATADO**.

Conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 002/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e da Instrução Normativa SEGES/ME

nº 75, de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é a **formação de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios secos, carnes, frios e hortifruti para atender a necessidade do Hospital Senador Antônio Farias, no município de Cortês/PE, pelo período de 12 (doze) meses**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos.

1.1. Objeto da contratação:

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Marca
	* * *					
	*					
Total:						

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;
- 1.3.2 O Edital de Licitação;
- 1.3.3 Autorização de Contratação Direta;
- 1.3.4 A Proposta do Contratado; e
- 1.3.5 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da emissão da Ordem de Serviço, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. PREÇO

5.1.1. O valor da contratação é de R\$ _____ (_____),
perfazendo o valor total de R\$ _____ (_____).

5.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.2 FORMA DE PAGAMENTO

5.1.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.1.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.3 PRAZO DE PAGAMENTO

5.3.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

5.1.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.1.4. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) de correção monetária.

5.4 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.4.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

5.4.2. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.



5.4.3 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.4.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

5.4.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

5.4.6 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.4.7 Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.4.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.4.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

5.4.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos responsáveis pela emissão das certidões de regularidade fiscal.

5.4.11 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

- ★ 5.4.11.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.4.12 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **27/03/2024**.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade

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

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. São obrigações do **Contratante**:

7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

7.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7.1.6 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

7.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Câmara Municipal do Cabo de Santo Agostinho para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.1.8.1 Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

7.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.1.1. manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

8.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pela Administração, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8.1.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

8.1.3 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.1.4 Reparar, recolher ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios ou defeitos dos produtos entregues;

8.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.6 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade nos sítios eletrônicos oficiais, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do

contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no ato de entrega dos produtos.

8.1.10 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

8.1.12 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação, conforme art. 116, da Lei nº 14.133/21;

8.1.13 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

8.1.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.1.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

8.1.17 Entregar os produtos na sede da Câmara Municipal do Cabo de Santo Agostinho, na Rua Manuel Barbosa da Silva, 131 – Centro – Cabo de Santo Agostinho/PE;

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/21;
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/21;
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/21.



iv) **Multa:**

(1) moratória de 0,5% (cinco décimas por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) moratória de 0,5% (cinco décimas por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

(3) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(4) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante, art. 156, §9º, da Lei 14.133/21.

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/21.

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, art. 157, da Lei nº 14.133/21.

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, art. 156, §8º, Lei nº 14.133/21.

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados, art. 156, §1º, Lei nº 14.133/21:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida.

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.11. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

10.12. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.12.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

10.12.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

10.12.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10.13. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.13.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.13.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.13.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Poder: Pode Executivo

Órgão: 4001 – Fundo Municipal de Saúde

Atividade: 10.3021.0022.146 – Manutenção das Atividades de Média e Alta Complexidade - MAC

Elemento de despesas: 33.90.00.00 – Aplicações Diretas

* * *

11.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12.1 Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O CONTRATADO é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

13.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. É eleito o Foro da comarca de Cortês para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Cortês/PE, _____ de _____ de 2024.

Fundo Municipal de Saúde de Cortês/PE
Flaviana Marques Sousa Meo Sampaio
★
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____

Nome: _____

CPF: _____

CPF: _____

ANEXO IV – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART.

7º DA CF

A Empresa _____, CNPJ _____, para fins de participação no **Processo Administrativo nº 008/2024, Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024**, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, expedida pelo (a) _____, DECLARA, para atender ao disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ().

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal.

ANEXO V – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES DO
EDITAL**

A Empresa * _____, CNPJ sob o nº
_____*_*_*, declara, para os devidos fins de participação no Processo
Administrativo nº 008/2024, Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024, que TOMOU CONHECIMENTO
de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, objeto dessa
licitação, conforme artigo 67, Inciso VI, da lei 14.133 de 2021.

_____, de _____ de 2024.

(Nome e CPF do Representante Legal)

ANEXO VI – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A Empresa _____, CNPJ _____,
para fins de participação no **Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024**, declara que cumpre plenamente
os requisitos de habilitação, nos termos do artigo 63, inciso I, da Lei 14.133/2021, o que poderá
ser comprovado, caso a empresa seja a detentora da melhor proposta neste certame.

_____, _____ de _____ de 2024.

(Nome e CPF do Representante Legal)

ANEXO VII – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE AS PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada em _____, por meio de seu representante legal, _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito no CPF sob o nº _____, nacionalidade _____, estado civil _____, residente e domiciliado em _____, **DECLARA**, para os devidos fins legais para que possui aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme § 1º, art 63, da Lei nº 14.133/21.

Declara ainda que está plenamente ciente do teor e da extensão desta Declaração, bem como detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, _____ de _____ de 2024.

(Nome e CPF do Representante Legal)

ANEXO VIII – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVAS DE
CARGOS**

A Empresa _____, CNPJ sob o nº _____, declara, para os devidos fins de participação no Processo Administrativo nº 008/2024, Pregão Eletrônico SRP nº 001/2024, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme artigo 63, inciso IV, da lei 14.133 de 2021 e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213 de 1991.

_____, _____ de _____ de 2024.

(Nome e CPF do Representante Legal)