



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANHOTINHO
TRABALHANDO PARA O POVO



SECRETARIA DE
SAÚDE
DE CANHOTINHO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023



OBJETIVO: Contratação de empresa para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, de forma parcelada, destinados destinado a Unidade Mista Antônia Alves de Melo, e demais unidades de atendimento e unidades administrativas do Fundo Municipal de Saúde, deste Município até 31/12/2023.



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM
LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MEI, ME E EPP

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO, Estado de Pernambuco, através da sua Pregoeira Jucicleide Borges Gomes da Silva, designado pelo Exmª Senhora Prefeita do Município, através da Portaria nº xxx/2023, publicada no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal de Canhotinho, no dia 02.01.2023, torna público, para conhecimento dos interessados, que em atendimento a autorização da Secretaria Municipal de Saúde, que realizará a licitação na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, do **Tipo MENOR PREÇO POR ITEM**.

A presente licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, do Decreto Federal nº. 10.024/2019, da Lei Complementar nº. 123/2006 E LC 147/2014 e, subsidiariamente, da Lei nº. 8.666/1993 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por item, tipo de disputa: ABERTO, mediante as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

1.1. Envio eletrônico das propostas: a partir da publicação do edital no endereço eletrônico abaixo descrito até o dia e horário marcado para início da sessão.

Local: site : www.bnc.org.br ou http://slm.pe.gov.br/licitacoes/
Sistema Eletrônico Utilizado: BNC
Início do acolhimento das propostas: 09/02/2022 às 08:00h
Limite para acolhimento das propostas: 02/03/2023 às 07:30h
Abertura das Propostas: 02/03/2023 às 07:30h.
Início da sessão de disputa: 02/03/2023 às 08:00h
REFERÊNCIA DE TEMPO: HORÁRIO DE BRÁSÍLIA

OBSERVAÇÕES:

- ❖ Na hipótese de não haver expediente na data acima fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente no mesmo local e hora, salvo disposição em contrário.
- ❖ O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio dos recursos da tecnologia da informação - INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos





de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame.

- ❖ Para participar da licitação se faz necessário que o licitante esteja cadastrado junto à Bolsa Nacional de Compras – BNC.
- ❖ Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do Município de Canhotinho, credenciado na função de Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “BNC” constante na página eletrônica da Bolsa Nacional de Compras – BNC (www.bnc.org.br), coordenadora do sistema.
- ❖ Dúvidas quanto à utilização da plataforma BNC: <https://bnc.org.br/>
Fone /WhatsApp: (42) 3026 4550 - Ponta Grossa - PR
E-mail: contato@bnc.org.br

2. DO OBJETO E DOS ANEXOS DO EDITAL

2.1. Constitui objeto desta licitação o fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, de forma parcelada, destinados a Unidade Mista Antônia Alves de Melo, e demais unidades de atendimento e unidades administrativas do Fundo Municipal de Saúde, deste Município até 31/12/2023, acordo com o Termo de Referência anexo a este Edital, por solicitação da Secretária de Saúde.

2.2. São Anexos do Edital:

2.2.1. Minuta do Contrato (Anexo I);

2.2.2. Relação com Especificações Detalhada (Anexo II);

2.2.3. Termo de Referência - (Anexo III);

2.2.4. Modelo de Declaração de atendimento do inc. V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (Cumprimento do Art. 7º Inciso XXXIII da Constituição Federal) (Anexo IV);

2.2.5. Declaração de Fato Superveniente (Anexo V);

2.2.6. Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação (Anexo VI);

2.2.7. Declaração que a Empresa Existe Fisicamente E Que Está Em Pleno Funcionamento, ANEXAR FOTO DA FACHADA DO ESTABELECIMENTO; (Anexo VII)

2.2.8. Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte - ME ou EPP (Anexo VIII);

2.2.9. Modelo de Proposta de Preços (Anexo IX).

3. DO VALOR ESTIMADO

3.1. Em conformidade com o Artigo 3º, Inciso I, Alínea “i”, da Resolução T.C. nº 03/2016 do Tribunal de





Contas de Pernambuco, o valor total estimado para esta licitação é de R\$ **828.980,76 (OITOCENTOS E VINTE E OITO MIL, NOVECENTOS E OITENTA REAIS E SETENTA E SEIS CENTAVOS)**, conforme pesquisa em Bancos de Preços oficiais, fornecedor e Internet.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- 4.1.1. Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- 4.1.2. Responder às questões formuladas pelos interessados, relativas ao certame;
- 4.1.3. Abrir as propostas de preços;
- 4.1.4. Analisar a aceitabilidade das propostas;
- 4.1.5. Desclassificar propostas indicando os motivos;
- 4.1.6. Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- 4.1.7. Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- 4.1.8. Declarar o vencedor;
- 4.1.9. Receber, examinar, apreciar a admissibilidade dos recursos e, se não houver retratação de sua parte, encaminhá-los à autoridade competente;
- 4.1.10. Sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos de habilitação e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrando em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação;
- 4.1.11. Publicar a ata da sessão;
- 4.1.12. Encaminhar o processo à autoridade superior para homologação e autorização da contratação.

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 5.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.
- 5.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que estiverem cadastradas junto à Bolsa Nacional de Compras.
- 5.3. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até no mínimo 01 (uma) hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.
- 5.4. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:





- a) Instrumento particular de mandato outorgando a operador devidamente credenciado junto à Bolsa, com poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.
- b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.
- c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”.

5.5. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica www.bnc.org.br.

5.6. A participação na licitação implica automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos e Leis aplicáveis e pressupõe o pleno conhecimento de todos.

5.7. Não poderão participar deste Pregão:

5.7.1. Empresas:

5.7.1.1. Empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a Prefeitura Municipal de Canhotinho, durante o prazo da sanção aplicada;

5.7.1.2. Empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

5.7.1.3. Enquadradas nas disposições do art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores;

5.7.1.4. Proponentes que fazem parte do mesmo grupo econômico ou financeiro, somente podem apresentar uma única proposta, sob pena de rejeição de todas as propostas apresentadas. Considera-se integrante do mesmo grupo econômico ou financeiro as empresas que tenham diretores, acionistas ou representantes legais comuns, e aquelas que dependem ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

5.7.1.5. Que não tenham providenciado o credenciamento prévio junto à Bolsa Nacional de Compras.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

6.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item **5.4 “a”**, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

6.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu





operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.3. 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.

6.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

6.5. 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 a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. O credenciamento 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.

6.7. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

6.8. 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.

6.9. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

6.10. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo VIII para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006 E LC 147/2014.

6.11. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelo Fone /WhatsApp: (42) 3026 4550 - Ponta Grossa – PR - E-mail: contato@bnc.org.br

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO





7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preços com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.2. O envio da proposta de preços, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

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

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

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

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

8.1.1. Valor unitário por item;

8.1.2. **Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando a marca do produto ofertado;**

8.1.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

8.1.4. **NÃO SERÁ ACEITO VALORES ACIMA DO PREÇO ESTIMADO, PODENDO O PREGOEIRO APÓS A ETAPA DE LANCES NEGOCIAR UNICAMENTE COM O 1º COLOCADO;**

8.2. 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.

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





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

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

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

9.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

MUITO IMPORTANTE: O lance deverá ser ofertado pelo valor Unitário de cada item, serão desclassificadas as propostas cujos valores unitários estejam acima do preço máximo aceitável.

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

9.10. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.11. O intervalo mínimo de diferença de valores 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\$ 0,01 (um centavo).

9.12. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.13. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.14. 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.

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





caso de lances intermediários.

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

9.17. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

9.21. 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.

9.22. O Critério de julgamento adotado será o Menor Preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

9.26. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 04 (quatro) 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.

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

10. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1.1. O JULGAMENTO OBEDECERÁ AO CRITÉRIO DE MENOR PREÇO POR ITEM, INDICADA NO ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA.

10.2. A PROPOSTA ELABORADA deve estar incluso nos preços ofertados todos os tributos, mão de obra, taxas, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre a compra do objeto. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados





em separado.

10.3. O sistema anunciará o licitante detentor da melhor proposta, imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou quando for o caso, após a negociação e decisão do(a) Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

10.4. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

10.5. Acatada a proposta, constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital e não havendo manifesto de intenção de interposição de recurso, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

10.6. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital. O(a) Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido o menor preço.

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

11. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

11.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

11.1.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

10.1.2. Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.1.3. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006 E LC 147/2014.

11.2. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com os demais **licitantes**.





12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 04 (quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

I. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

II. conter a indicação do Banco (de preferência BANCO DO BRASIL), número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

12.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

12.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como: marca, vinculam a Contratada.

12.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

12.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

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

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

12.7. Serão desclassificadas as propostas que:

12.7.1. Não atenderem às condições e exigências deste Edital e/ou que consignarem preços inexequíveis ou superfaturados.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta:

13.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)





13.2. A consulta ao cadastro será realizada em nome da empresa licitante.

13.2.1. 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;

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

13.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

13.2.4. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

13.2.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.3. A APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO SERÁ EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA, CONFORME ART. 26, DO DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, (O NÃO ENCAMINHAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO POR MEIO DO SISTEMA ACARRETERÁ NA INABILITAÇÃO DA EMPRESA).

13.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

13.5. 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.

13.6. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

13.7. Se a oferta não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente de menor preço (verificando-se a Lei Complementar 123/06 e suas alterações posteriores), negociará com o seu autor, nas mesmas condições e prazos conforme subitem **13.3**, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente aos requisitos, caso em que será declarado vencedor.

13.8. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação no Subitem abaixo:

14. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

14.1. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA





14.1.1. Cédula de Identidade e CPF dos Sócios e ou proprietário

14.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual.

13.1.3. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

14.1.4. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, juntamente com todas as eventuais alterações, ou se for o caso, o ato constitutivo ou a última alteração social consolidada devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

14.1.5. Inscrição do ato constitutivo no órgão competente, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; e

14.1.6. Decreto de autorização, devidamente arquivado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

14.2. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

14.2.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J.), atualizada, emitido pelo Ministério da Fazenda conforme Instrução Normativa RFB nº 1.634 de 06 de Maio de 2016 da Secretaria da Receita Federal.

14.2.2. Se o ramo de atividade da empresa for comércio, deverá apresentar prova de inscrição estadual (DIAC/CACEPE – Cadastro de Contribuinte do Estado onde a licitante esteja sediada);

14.2.2. Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante (Alvará) OU CIM, referente ao exercício corrente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

14.2.3. Certidão de Regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante;

14.2.4. 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;

14.2.5. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da licitante;

14.2.6. Certidão de regularidade para com o FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF.





14.2.7. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST, disponível no endereço eletrônico www.tst.gov.br/web/guest/certidao.

14.3. DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR

14.3.1. A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006 e alterações posteriores, deverá ser comprovada mediante apresentação da **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO**, nos termos da Instrução Normativa do DREI nº 10 de 05/12/2013 OU **ENQUADRAMENTO DE ME/EPP DEVIDAMENTE ARQUIVADA NA JUNTA COMERCIAL**.

14.3.1.1. A Certidão referida no subitem anterior será considerada válida por um período de 120 (cento e vinte) dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal, ficando a licitante responsável por juntar a respectiva comprovação.

14.3.2.1. A não apresentação da documentação exigida no subitem **14.3.1**. Impossibilitará a licitante de se beneficiar com o regime diferenciado disposto na Lei Complementar nº 123/06, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014.

14.3.2.. Em se tratando de microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual, deverão ser observadas as determinações contidas na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores, especificamente os artigos 42 e 43 com parágrafos, conforme a seguir:

14.3.2.1. Deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista, por ocasião do certame, mesmo que apresente restrição.

14.3.2.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

14.3.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

14.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.4.1. Uma (01) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em





características, com o objeto da presente licitação, mediante apresentação de ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado por quem de direito, que ateste que o licitante fornece (ou forneceu) satisfatoriamente o objeto similar aos constantes da presente licitação, com **cópia anexa do contrato a qual o atestado está vinculado, ou Nota Fiscal,**

14.4.2. Licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária referente ao domicílio ou sede da empresa, devidamente atualizada, com objeto pertinente a licitação;

14.5. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

14.5.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data marcada para julgamento da proposta de preços e documentos de habilitação.

14.5.2. Certidão Negativa de Licitação (1º Grau e 2º Grau), relativo a processos eletrônicos (PJE) para pessoa jurídica, fornecidas pelo Tribunal de Justiça do Estado através do site (<https://www.tjpe.jus.br/certidaopje/xhtml/main.xhtml#>), ou do Estado sede da licitante, expedida no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

14.5.3. Balanço Patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício social da empresa (2021), já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem possuir a proponente boa situação financeira, devidamente certificado e registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, excetuando-se aquelas empresas obrigadas a envio das demonstrações contábeis via eletrônica (ECD) as quais deverão apresentar além dos demonstrativos o devido recibo de envio extraído do sistema SPED:

14.5.1. A comprovação da boa situação financeira da licitante será baseada na obtenção dos índices de Liquidez Corrente (LC), Liquidez Geral (LG) e Solvência Geral (SG) resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, sendo considerada habilitada a empresa que apresentar resultado igual ou superior a 1,0 (um), nos índices abaixo indicados:

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$





14.5.2. Os licitantes que tiverem seus balanços com índices inferiores a 1 (um), deverão comprovar o capital mínimo ou o valor do patrimônio Líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

14.5.3. Serão considerados aceitos na forma da lei os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis que atendam as seguintes exigências:

- a) Quando se tratar de Sociedades por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial do Estado;
- b) Quando se tratar de Sociedade Comercial (LTDA) e demais constituições (Empresas Individuais, ME e EPP), deverá ser apresentado Balanço acompanhado das cópias dos Termos de Abertura e Termo de Encerramento, extraídos do Livro Diário, (Art. 5º, § 2º do Decreto Lei nº 486/69), devidamente autenticado e registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, contendo:
 - b1) Identificação e assinaturas legíveis do(s) sócio(s) da empresa e identificação e assinatura legível (chancela) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no CRC - Conselho Regional de Contabilidade da sede ou domicílio da licitante.
- c) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de 01 (um) ano, está deverá apresentar apenas o Balanço de Abertura, o qual deverá conter a Identificação e assinatura legível (chancela) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no CRC - Conselho Regional de Contabilidade, bem como ser devidamente autenticado e certificado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou outro órgão equivalente.
- d) **Certidão de Regularidade Profissional em vigor**, emitida pelo referido órgão no qual o Contabilista se encontra inscrito, cuja autenticidade será verificada pelo(a) Pregoeiro(a) no site oficial do órgão emissor.

14.6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

14.6.1. Declaração de atendimento do inc. V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (Cumprimento do Art. 7º Inciso XXXIII da Constituição Federal);

14.6.2. Declaração de Fato Superveniente

14.6.3. Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação (Anexo VI);

14.6.4. Declaração que a Empresa Existe Fisicamente E Que Está Em Pleno Funcionamento, ANEXAR FOTO DA FACHADA DA EMPRESA;

14.6.5. Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte - ME ou EPP.

14.6.6. Declaração de prazo para Reformulação da Proposta Vencedora.





14.7. Todos os documentos contidos que vierem a instruir o processo, nele ficarão retidos e deverão ser entregues em original, por publicação na imprensa oficial, ou, por cópia devidamente autenticada em cartório competente, podendo também ser autenticada pela Comissão nos termos da Lei.

14.8. Caso algum órgão expedidor de documento exigido nesta licitação se encontre de greve ou recesso, se a licitante não possuir documento com prazo de validade vigente, e comprovar que a vigência expirou-se após, deflagrada a greve ou recesso, deverá apresentar o documento vencido, juntamente com a comprovação de que o órgão expedidor encontra-se em paralisação através de matéria e/ou reportagem ou revistas e/ou declaração do próprio órgão expedidor.

14.9. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus anexos.

14.10. Todos os documentos apresentados deverão corresponder unicamente em nome da licitante que se habilita para o certame:

14.10.1. O licitante poderá apresentar documentos referentes à matriz (sede) ou filial (domicílio) da empresa, desde que apresente os documentos correspondentes ao estabelecimento que pretenda contratar, sendo vedada a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos, exceto para com a Fazenda Federal e Balanço Patrimonial.

14.11. Os documentos/certidões que não apresentarem prazo de validade serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias de sua emissão, salvo previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal, ficando a licitante responsável por juntar a respectiva comprovação.

14.12. Os documentos emitidos via internet, terão sua autenticidade verificada nos sites das fontes emissoras.

15. DA DILIGÊNCIAS

15.1. O(a) Pregoeira poderá, a qualquer momento, solicitar aos licitantes esclarecimentos que julgar necessários.

15.2. Durante os trabalhos de julgamento das propostas de preços e das documentações de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá suspender a reunião para promover diligências acerca de dúvidas que não possam ser sanadas de imediato (**segundo o Acórdão TC nº 441/13 do TCE-PE c/c a Medida Cautelar Processo TC Nº 1302015-8 – TCE-PE**), conforme § 3º do art. 43 da Lei 8.666/93.

15.3. Como resultado das diligências acima referidas, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a inclusão de documentos necessários para apurar fatos existentes à época da licitação, concernentes à proposta de preços ou à documentação de habilitação dos participantes, porém não documentos nos autos (**segundo o Acórdão TC nº 441/13 do TCE-PE c/c a Medida Cautelar Processo TC Nº 1302015-8 – TCE-PE**).





16. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

16.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

16.2. Qualquer licitante poderá impugnar o presente Edital, devendo protocolar a petição, dentro do prazo em campo próprio no sistema eletrônico;

16.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

16.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via e-mail, no endereço cplcanhotinho2020@gmail.com, com posterior envio do original;

16.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de (02) dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

16.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 15 (quinze) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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





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

17.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias corridos para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

18. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

18.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

18.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

18.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") e e-mail.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. A adjudicação será viabilizada pelo (a) pregoeiro, sempre que não houver recursos, caso contrário, pelo ordenador de despesa, a quem caberá também à homologação do certame.

19.2. Homologado o procedimento licitatório, a licitante adjudicatária será notificada, para sua assinatura contratual.

20. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

20.1. DA FORMALIZAÇÃO





20.1.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

20.1.2. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido acarretará a aplicação das penalidades estabelecidas pela Administração Pública.

20.1.3. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar o contrato, será designada nova sessão pela autoridade competente para o exame, pelo (a) Pregoeiro, da oferta subsequente de menor preço e respectiva negociação com o seu autor. Após a negociação, o (a) Pregoeiro decidirá sobre a aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

20.1.4. As empresas que não forem sediadas no município de Canhotinho podem enviar os contratos assinados digitalmente via e-mail para o cplcanhotinho2020@gmail.com, no prazo estipulado, no sub item

20.2. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

20.2.1. O contrato terá vigência até 31.12.2023.

20.3. DA RESCISÃO CONTRATUAL

20.3.1. A inexecução total ou parcial do objeto desta licitação ensejará a rescisão do contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei Federal nº 8.666/93;

20.3.2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.3.3. A rescisão do contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78, da Lei Federal nº 8.666/93, ou nas hipóteses do artigo 79 do mesmo diploma legal, quando cabível.

20.3.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

21. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

21.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, no horário de 08h às 13h, em até 72 horas, contadas em dias úteis, a partir do recebimento da Ordem de fornecimento, a qual será emitida pelo Departamento





responsável de cada demandante, por meio eletrônico.

21.2 O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelos órgãos e entidades participantes, de acordo com suas necessidades;

21.3. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

21.4. A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produto(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

21.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

21.5.1. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

21.5.2. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

21.5.3. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

21.5.4. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;

21.5.5. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

21.5.6. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega

21.6. No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a Secretaria/Entidade demandante poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no Termo de Referência e Edital;

21.7. Os produtos deverão obedecer às normas da Vigilância Sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento;

21.8. Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, de acordo com todas as especificações constantes no item 4, e quantidade, de acordo com a ordem de fornecimento, com consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável;





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

21.10. Em caso de recusa do recebimento do produto, em qualquer das hipóteses descritas no subitem anterior, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para remoção e substituição do produto, sem qualquer ônus à administração municipal, sob pena de inadimplemento contratual caso se faça necessário para a devida readequação de despesas futuras.

21.11. Os objetos/produtos serão recebidos da seguinte forma:

a) **Provisoriamente:** os objetos/produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, proposta e contrato. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o material.

b) **Definitivamente:** em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório; mediante “**ATESTO**” na nota fiscal/fatura; após, a comparada adequação dos termos da proposta e do contrato, desde que não se verifiquem defeitos ou imperfeições. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

21.12. O objeto entregue deverá ter prazo de validade mínima, exceção os perecíveis, não sendo aceito itens com prazos inferiores, caso não seja atendido esse prazo os produtos serão passíveis de devolução, sendo de responsabilidade da contratada o recolhimento do item após a notificação.

21.12.1. Produtos Não-Perecíveis

21.12.1.1. São considerados produtos não perecíveis, todos aqueles industrializados, de validade superior a 60 dias, a ser fornecidos em suas embalagens originais, não violadas, com aspecto, cor e odor característico de cada produto, obedecendo a legislação vigente, rotulado de fábrica, estampado em suas embalagens, marca, identificação do fabricante, número de registro do produto, código de barras, peso líquido, quadro de informação nutricional e demais informações pertinentes exigíveis pela legislação aplicada ao produto.

21.12.2. Produtos Perecíveis

21.12.2.1. São considerados produtos perecíveis, carnes e frangos (industrializada ou não), peixes, salsicha, ovos, todos os tipos de verduras e frutas, pães e produtos hortifrutigranjeiros. Todos os produtos devem ser fornecidos em boa qualidade para consumo, boa aparência, cor e odor característico do produto saudável, higienicamente acondicionado e embalados ou envolvidos em plástico filme transparente, com





aspecto firme, não amolecidos, não deteriorados ou machucados livres de sujeira, manchas, fungos e produtos tóxicos, e de qualquer outra substância imprópria ao consumo.

22. DO CONTROLE DE EXECUÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

22.1. . Nos termos do Art. 67, da Lei nº 8.666 de 1993, cada órgão/entidade participante indicará o gestor e o fiscal do Contrato quando do pedido de elaboração do respectivo instrumento;

22.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Adjudicatária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

22.3 A administração municipal irá designar Yasmin Castanha Macário CRM/13230 de seu quadro de funcionários para acompanhar a execução e fiscalização do contrato.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;

23.2. Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;

23.3. Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. **A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;**

23.4. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;

23.5. Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;

23.6. Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;

23.7. Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;

23.8. Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;

23.9. Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no





fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;

23.10. Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO;

23.11. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

23.12. Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;

23.13. Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;

23.14. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;

23.15. Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;

23.16. Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

24.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

24.2. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;

24.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;

24.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;

24.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;

24.6. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;

24.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.





25. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 25.1.** O pagamento será realizado até o 30º (trigésimo) dia após a entrega dos alimentos, com nota fiscal devidamente atestada por servidor responsável;
- 25.2.** O pagamento fica condicionado à prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, a Previdência Social e junto ao FGTS.
- 25.3.** Apresentação do número da conta bancária da empresa e agência para pagamento via transferência bancária.
- 25.4.** Enviar todas as Notas Fiscais assim que forem faturadas imediatamente para o e-mail oficial de Notas Fiscais do Fundo Municipal de Saúde de Canhotinho: nfcanhotinho@outlook.com.
- 25.5.** Informar e-mail e número de telefone atualizados para que o município tenha uma boa comunicação com empresa contratada.

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 26.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:
- a) advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
- b) multa:
- de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após 5 (cinco) dias úteis sem o objeto tenha sido entregue, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;
 - de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;
 - de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de 5 (cinco) dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, estará caracterizado o abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente;
 - compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
- c) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Fundo Municipal de Canhotinho e outras órgãos





da administração municipal pelo prazo de até 2 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

26.1.1. Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 26.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Fundo Municipal de Saúde de Canhotinho- PE em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de 10 (DEZ) dias para pagamento.

26.1.2. Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 26.1, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fossem de sua produção.

26.2. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

26.3. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

26.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

27. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

27.1. As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas no orçamento da Secretaria Municipal de Saúde.

UNIDADE GESTORA FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ação: 2.1007 – Manutenção das Ações de Atenção Básica a Saúde

Despesa 149 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 3 – Impostos e Transferências Saúde 15% - STN – 1.500.1002

Despesa 150 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 201 – (CUSTEIO) Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – STN – 1.600.0000

Ação: 2.1014 – Manutenção das Ações de Assistência Hospitalar e Ambulatorial de Média e Alta

Complexidade





Despesa 161 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 201 – (CUSTEIO) Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – STN – 1.600.0000

Despesa 162 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 3 – Impostos e Transferências Saúde 15% - STN – 1.500.1002

28. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

28.1. O contrato advindo do presente processo licitatório a ser firmado com o(s) licitante(s) vencedor(es) do certame terá vigência iniciada a partir da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2023.

29. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

29.1. Fica facultada a contratada o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, desde que configurada e cabalmente demonstrada quaisquer das hipóteses do artigo 65, inciso II, alínea “d”, e § 5º da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

29.2. O valor que se contrate abaixo do de mercado não dá causa a medida de reequilíbrio econômico-financeiro. O licitante, quando da formulação de sua proposta, estima seus ganhos e perdas suportáveis como estratégia financeira para vencer a disputa e em conformidade com as condições estabelecidas na licitação para a execução do objeto. Comprovada a exequibilidade da proposta, ou seja, demonstrado pelo licitante que o seu valor é capaz de suportar os custos do contrato, a proposta, aceita pela comissão de licitação ou pregoeiro, integra a cláusula econômico-financeira do ajuste

29.3. No que tange as formalidades do pedido para pleitear o direito adquirido, este deve ser instruído com as informações qualitativas e quantitativas que comprove o desequilíbrio, devendo ser detalhadamente exposto. Devendo ser encaminhado por endereço eletrônico (e-mail) indicado no contrato E nos casos de deferimento do pedido, cabe a outra parte recompor as condições iniciais do contrato por meio dos reajustes, revisando os preços originais previstos através de termos aditivos.

29.4. O desafio da solicitação do reequilíbrio contratual consiste na empresa comprovar o desequilíbrio contratual, pois a mesma deverá disponibilizar seus documentos sensíveis para demonstração, como por exemplo: as notas fiscais de aquisição dos produtos, insumos, guias de importação, demonstrações contábeis, se for o caso, bem como também quadros comparativos de preços dos produtos, laudos de estudos que analisam os custos globais, que comprova a inviabilidade da manutenção dos contratos e os possíveis riscos de danos irreparáveis.

29.5. A administração pública terá o prazo de 7 dias úteis pra se manifestar em relação ao pedido devendo a contratante nesse período continuar a fornecer os produtos/serviços de acordo com termo de referência, proposta, prazos e condições contratuais.





30. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

30.1. A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulado no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, sem que caiba aos licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por esses fatos, de acordo com o art. 229 da Lei Estadual n.º 287/79 c/c o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93.

30.2. As Proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

30.3. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro.

30.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

30.5. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente.

30.6. O(a) Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderá, até a assinatura do contrato ou outro documento equivalente, inabilitar licitante, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal e trabalhista da Licitante. Neste caso, o(a) Pregoeiro convocará as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente melhor classificada e posterior abertura do envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

30.7. Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverão ser formalizados e encaminhados preferencialmente por e-mail: cplcanhotinho2020@gmail.com.

30.8. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, § 1º e 2º da Lei n.º 8.666/93.

30.9. Todos os anexos do presente edital fazem parte integrante e inseparável do mesmo.

30.10. Os atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados nos meios legais cabíveis.

30.11. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada à igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

30.12. As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, serão





PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANHOTINHO
TRABALHANDO PARA O POVO



SECRETARIA DE
SAÚDE
DE CANHOTINHO

publicadas nos meios de comunicação cabíveis, exceto, quando inquestionavelmente a modificação não alterar a formulação das propostas.

30.13. Dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Canhotinho/PE.

30.14. O edital completo será disponibilizado para consulta e cópia na internet no endereço: www.bnc.org.br ou <http://slm.pe.gov.br/licitacoes/>.

Canhotinho, 08 de fevereiro de 2023..





ANEXO I

Pregão Eletrônico nº 003/2023

MINUTA DO CONTRATO

Contrato para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, de forma parcelada, destinados a Unidade Mista Antônia Alves de Melo, e demais unidades de atendimento e unidades administrativas do Fundo Municipal de Saúde, deste Município até 31/12/2023, que entre si celebram o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO** e a Empresa xxxxxxxxxxxxxxxxx, como melhor se declara a baixo:

Entre o Município de Canhotinho, através do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO, pessoa jurídica de direito público, estabelecido à Praça Clovis Vidal, S/N – Centro - Canhotinho-PE - Telefax (87) 3781.1139 – CNPJ Nº 09.154.486/0001-97, neste ato representado por sua Secretária a Sra. **YONÁ PATRÍCIA ALVES DO NASCIMENTO**, brasileira, Casada, portador de Cédula de Identidade nº 6.963.151 SDSPE e CPF nº 065.495.644-84, residente e domiciliado a Rua Eugênio Tavares de Miranda Nº 432 – Centro - Canhotinho – PE, de ora em diante denominado simplesmente CONTRATANTE, e do outro a empresa, estabelecida, inscrita no CNPJ/MF sob o nº/....., neste representado(a) pelo(a) Sr.(a), residente/domiciliado, portador de do Documento de Identidade nº, expedido por, e CPF/MF Nº, fica combinado, ajustado e contratado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A CONTRATADA, vencedora do Processo Licitatório nº 003/2023, Pregão Eletrônico nº 003/2023, compromete-se a fornecer os **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, de forma parcelada, destinados a Unidade Mista Antônia Alves de Melo, e demais unidades de atendimento e unidades administrativas do Fundo Municipal de Saúde, deste Município até 31/12/2023, à CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência, Anexo do Edital, parte integrante do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO





2.1. O preço global, ajustado na assinatura deste contrato, para fornecimentos **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, de forma parcelada, destinados a Unidade Mista Antônia Alves de Melo, e demais unidades de atendimento e unidades administrativas do Fundo Municipal de Saúde, deste Município até 31/12/2023 é de R\$ (.....)

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

3.1. O pagamento será efetuado parcelado até o 30º (trigésimo) dia após a entrega, mediante a apresentação da Nota Fiscal / Fatura, devidamente atestada pelo servidor comprovando o recebimento.

3.2. O pagamento fica condicionado à prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, a Previdência Social e junto ao FGTS.

3.3. Apresentação do número da conta bancária da empresa e agência para pagamento via transferência bancária.

3.4. **Enviar todas as Notas Fiscais assim que forem faturadas imediatamente para o e-mail oficial de Notas Fiscais do Fundo Municipal de Saúde de Canhotinho: nfcanhotinho@outlook.com.**

3.5. Informar **e-mail e número de telefone atualizados** para que o município tenha uma boa comunicação com empresa contratada.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, no horário de 08h às 13h, em até 72 horas, contadas em dias úteis, a partir do recebimento da Ordem de fornecimento, a qual será emitida pelo Departamento responsável de cada demandante, por meio eletrônico.

4.2. O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelos órgãos e entidades participantes, de acordo com suas necessidades;

4.3. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

4.4. A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produto(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;





4.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

4.5.1. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

4.5.2. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

4.5.3. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

4.5.4. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;

4.5.5. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

4.5.6. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega

4.6. No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a Secretaria/Entidade demandante poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no Termo de Referência e Edital;

4.7. Os produtos deverão obedecer às normas da Vigilância Sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento;

4.8. Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, de acordo com todas as especificações constantes no item 4, e quantidade, de acordo com a ordem de fornecimento, com consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável;

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

4.10. Em caso de recusa do recebimento do produto, em qualquer das hipóteses descritas no subitem anterior, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para remoção e substituição do produto, sem qualquer ônus à administração municipal, sob pena de inadimplemento contratual caso se faça necessário para a devida readequação de despesas futuras.

4.11. Os objetos/produtos serão recebidos da seguinte forma:

a) **Provisoriamente:** os objetos/produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, proposta e contrato. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o material.





b) **Definitivamente:** em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório; mediante “**ATESTO**” na nota fiscal/fatura; após, a comparada adequação dos termos da proposta e do contrato, desde que não se verifiquem defeitos ou imperfeições. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.12. O objeto entregue deverá ter prazo de validade mínima, exceção os perecíveis, não sendo aceito itens com prazos inferiores, caso não seja atendido esse prazo os produtos serão passíveis de devolução, sendo de responsabilidade da contratada o recolhimento do item após a notificação.

4.12. 1. Produtos Não-Perecíveis

4.12.1. 1. São considerados produtos não perecíveis, todos aqueles industrializados, de validade superior a 60 dias, a ser fornecidos em suas embalagens originais, não violadas, com aspecto, cor e odor característico de cada produto, obedecendo a legislação vigente, rotulado de fábrica, estampado em suas embalagens, marca, identificação do fabricante, número de registro do produto, código de barras, peso líquido, quadro de informação nutricional e demais informações pertinentes exigíveis pela legislação aplicada ao produto.

4.12.2. Produtos Perecíveis

4.12.2.1.. São considerados produtos perecíveis, carnes e frangos (industrializada ou não), peixes, salsicha, ovos, todos os tipos de verduras e frutas, pães e produtos hortifrutigranjeiros. Todos os produtos devem ser fornecidos em boa qualidade para consumo, boa aparência, cor e odor característico do produto saudável, higienicamente acondicionado e embalados ou envolvidas em plástico filme transparente, com aspecto firme, não amolecidos, não deteriorados ou machucados livres de sujeira, manchas, fungos e produtos tóxicos, e de qualquer outra substância imprópria ao consumo.

CLÁUSULA QUINTA – DO CONTROLE DE EXECUÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

5.1. Nos termos do Art. 67, da Lei nº 8.666 de 1993, cada órgão/entidade participante indicará o gestor e o fiscal do Contrato quando do pedido de elaboração do respectivo instrumento;

5.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Adjudicatária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

5.3. A administração municipal irá designar Yasmin Castanha Macário CRM/13230 de seu quadro de funcionários para acompanhar a execução e fiscalização do contrato.





CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- 6.2. Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;
- 6.3 Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. **A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;**
- 6.4. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;
- 6.5. Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;
- 6.6. Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;
- 6.7. Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;
- 6.8. Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;
- 6.9. Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;
- 6.10. Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o **MUNICÍPIO**;
- 6.11. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;
- 6.12. Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;
- 6.13. Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;
- 6.14. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;
- 6.15. Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua





proposta;

6.16. Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

CLÁUSULA SETIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 7.2. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;
- 7.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- 7.6. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- 7.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA – DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

- 8.1. Fica facultada a contratada o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, desde que configurada e cabalmente demonstrada quaisquer das hipóteses do artigo 65, inciso II, alínea “d”, e § 5º da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.
- 8.2. O valor que se contrate abaixo do de mercado não dá causa a medida de reequilíbrio econômico-financeiro. O licitante, quando da formulação de sua proposta, estima seus ganhos e perdas suportáveis como estratégia financeira para vencer a disputa e em conformidade com as condições estabelecidas na licitação para a execução do objeto. Comprovada a exequibilidade da proposta, ou seja, demonstrado pelo licitante que o seu valor é capaz de suportar os custos do contrato, a proposta, aceita pela comissão de licitação ou pregoeiro, integra a cláusula econômico-financeira do ajuste
- 8.3. No que tange as formalidades do pedido para pleitear o direito adquirido, este deve ser instruído com as informações qualitativas e quantitativas que comprove o desequilíbrio, devendo ser detalhadamente expresso. Devendo ser encaminhado por endereço eletrônico (e-mail) indicado no contrato E nos casos de





deferimento do pedido, cabe a outra parte recompor as condições iniciais do contrato por meio dos reajustes, revisando os preços originais previstos através de termos aditivos.

8.4. O desafio da solicitação do reequilíbrio contratual consiste na empresa comprovar o desequilíbrio contratual, pois a mesma deverá disponibilizar seus documentos sensíveis para demonstração, como por exemplo: as notas fiscais de aquisição dos produtos, insumos, guias de importação, demonstrações contábeis, se for o caso, bem como também quadros comparativos de preços dos produtos, laudos de estudos que analisam os custos globais, que comprova a inviabilidade da manutenção dos contratos e os possíveis riscos de danos irreparáveis.

8.5. A administração pública terá o prazo de 7 dias úteis para se manifestar em relação ao pedido devendo a contratante nesse período continuar a fornecer os produtos/serviços de acordo com termo de referência, proposta, prazos e condições contratuais..

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1. A inexecução total do objeto desta licitação ensejará a rescisão do contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3. A rescisão do contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78, da Lei Federal nº 8.666/93, ou nas hipóteses do artigo 79 do mesmo diploma legal, quando cabível.

9.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DECIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

a) advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

b) multa:

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após 5 (cinco) dias úteis sem o objeto tenha sido entregue, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

— de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a





complementação do objeto recusado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de 5 (cinco) dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, estará caracterizado o abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente;

— compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

c) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Fundo Municipal de Canhotinho e outras órgãos da administração municipal pelo prazo de até 2 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

10.1.1. Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 10.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Fundo Municipal de Saúde de Canhotinho- PE em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de 10 (DEZ) dias para pagamento.

10.1.2. Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 10.1, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fossem de sua produção.

10.2. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

10.3. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

10.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. O contrato advindo do presente processo licitatório a ser firmado com o(s) licitante(s) vencedor(es) do certame terá vigência iniciada a partir da data de sua assinatura até o dia 31 de dezembro de 2023.





CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

12.1. As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas no orçamento da da Secretaria Municipal de Saúde.

UNIDADE GESTORA FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ação: 2.1007 – Manutenção das Ações de Atenção Básica a Saúde

Despesa 149 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 3 – Impostos e Transferências Saúde 15% - STN – 1.500.1002

Despesa 150 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 201 – (CUSTEIO) Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – STN – 1.600.0000

Ação: 2.1014 – Manutenção das Ações de Assistência Hospitalar e Ambulatorial de Média e Alta

Complexidade

Despesa 161 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 201 – (CUSTEIO) Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – STN – 1.600.0000

Despesa 162 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 3 – Impostos e Transferências Saúde 15% - STN – 1.500.1002

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA 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.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

14.1. As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

14.2. Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeito ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10%





(dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

15.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte.

CLÁUSULA DECIMA QUINSEXTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

16.1. Fica estabelecida a vinculação integral desta minuta de Contrato ao Edital do Pregão Eletrônico n.º 003/2023 e anexos, conforme determina artigo 55, inciso XI da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DECIMA SETIMA – DO FORO

17.1. As partes, ora contratadas, fica eleito o Fórum da Comarca de Canhotinho /PE, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.

17.2. E, por estarem assim contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor, na presença de duas testemunhas que a tudo assistiram e também assinam.

Canhotinho, ____ de _____ de 2023.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
YONÁ PATRICIA ALVES DO NASCIMENTO
CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

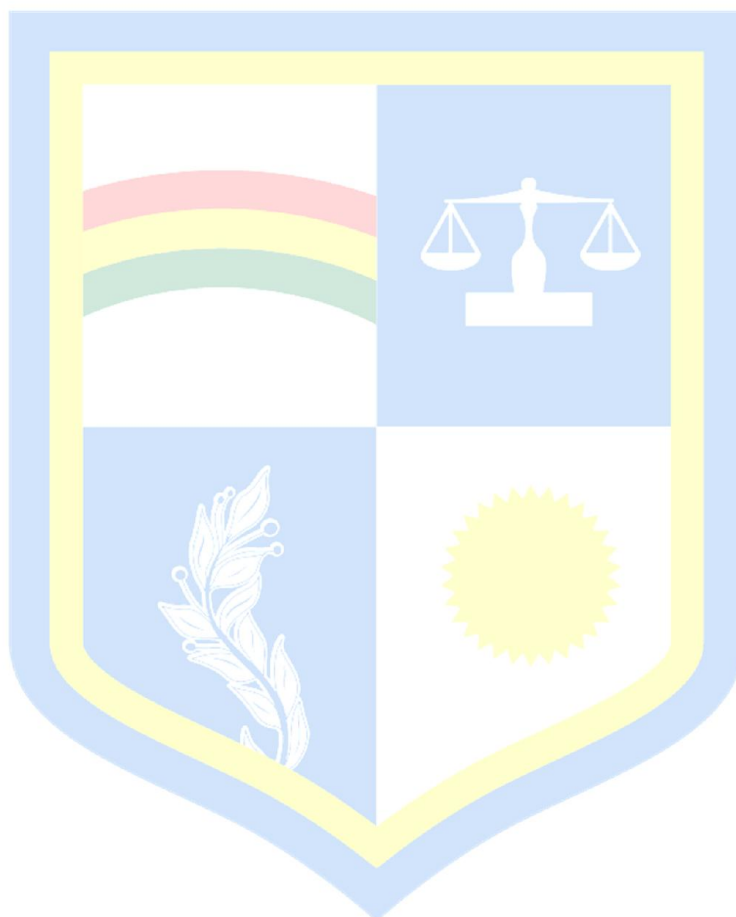




ANEXO II

Processo Licitatório nº 003/2023 – Pregão Eletrônico nº 003/2023

ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS





ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE APRESENTAÇÃO	QUANT
1	ABACAXI IN NATURA: com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. os abacaxis deverão pesar aproximadamente entre 1,5 a 2 kg	UNIDADE	1.000
2	ABOBORA IN NATURA: madura; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	QUILO	1.000
3	ALFACE LISA IN NATURA; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UNIDADE	800
4	ALHO IN NATURA: TIPO 1, ÍNTEGRO, FIRME bulbo inteiriço; nacional; boa qualidade; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; isento de sujidades, parasitas e larvas	QUILO	700
5	BATATA DOCE IN NATURA: , espécie doce, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme e peso individual médio de 150g. sem danos aparentes, rachaduras e pontos indicativos de germinação. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição	QUILO	2.000
6	BATATA INGLESA IN NATURA: batata lisa; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	QUILO	2.000
7	BANANA COMPRIDA IN NATURA: , de 1ª qualidade, tamanho uniforme, semiamadurecida, consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração amarela, formato levemente curvado e sabor adocicado. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. peso mínimo da unidade: 150g. acondicionada em pencas íntegra	UNIDADE	7.000
8	BANANA PRATA IN NATURA: de 1ª qualidade, tamanho uniforme, semiamadurecida, consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração amarela, formato mais retilíneo e sabor adocicado. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. peso mínimo da unidade: 120g. acondicionada em pencas íntegras	UNIDADE	10.000
9	BETERRABA IN NATURA: fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida.	QUILO	300





10	CEBOLA SECA IN NATURA: , grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. o odor deve ser característico da hortaliça fresca	QUILO	1.200
11	CENOURA IN NATURA: extra a, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isentos de sujidades, parasitos e larvas.	QUILO	800
12	CHUCHU IN NATURA: tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	UNIDADE	2.000
13	INHAME IN NATURA- DE PRIMEIRA , com tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. isento de brotos, lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa	QUILO	2.000
14	LARANJA IN NATURA tipo comum, tamanho médio e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;	UNIDADE	7.000
15	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA: TIPO 1 - unidades de tamanho médio, casca lisa, sem amassamento ou lesões microbianas, cor e sabor característicos do produto	QUILO	700
16	MACAXEIRA - aipim ou mandioca extra in natura, tipo branca ou amarela, fresca e inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, colheita recente.	QUILO	1.700
17	MAMÃO IN NATURA: tipo FORMOSA deverá estar parcialmente maduro e com a casca íntegra, sem amassamento e lesões microbianas, com sabor adocicado.	QUILO	700
18	MELANCIA IN NATURA: de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme. as melancias deverão pesar aproximadamente entre 8 a 10 kg.	QUILO	7.000
19	MELÃO AMARELO IN NATURA: de 1ª qualidade, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	QUILO	1.000
20	CEBOLINHA VERDE IN NATURA: maço grande de 1º qualidade, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. com ausência de sujidades, parasitos e larvas. molho em média de 0,5kg.	UNIDADE	1.300





21	COENTRO VERDE IN NATURA: maço grande, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	UNIDADE	1.300
22	PEPINO IN NATURA: variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. não estar completamente maduro. peso aproximado da unidade: 300g	QUILO	400
23	REPOLHO VERDE IN NATURA - de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	QUILO	500
24	TOMATE IN NATURA: produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.	QUILO	2.000
25	CARNE BOVINA COM OSSO – paleta ou acém - carne bovina congelada, apresentação: peça inteira. porções embaladas em sacos plásticos transparentes, atóxicos. a embalagem deverá estar rotulada com as seguintes informações mínimas: marca, endereço de fabricação, data de produção e validade. o produto deverá ser entregue fresco e sob refrigeração antes e durante a entrega (carros térmicos ou caixas térmicas), intacto e apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	QUILO	2.500
26	CARNE BOVINA MOIDA - com 3% a 4% de gordura entre 1ª e 2ª qualidade, fresca ou congelada, em embalagem plastica, transparente e resistente. devera constar data de fabricação e prazo de validade de no minimo 02 meses. na embalagem devera constar o fornecedor e o produto com registro no sif/sie.	QUILO	1.000
27	CARNE BOVINA SEM OSSO – pacú ou bife do vazio ou fraldinha - carne bovina congelada, apresentação fatiada tipo bife. porções embaladas em sacos plásticos transparentes. a embalagem deverá estar rotulada com as seguintes informações mínimas: marca, endereço de fabricação, data de produção e validade. o produto deverá ser entregue fresco e sob refrigeração antes e durante a entrega (carros térmicos ou caixas térmicas), intacto e apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	QUILO	2.500
28	CORTE DE FRANGO- PEITO SEM OSSO: carne de frango tipo peito congelado com adição de agua de no máximo 6% aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa cor própria sem manchas esverdeadas cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no órgão competente.	QUILO	3.500





29	CORTE DE FRANGO: COXA E SOBRE-COXA de frango congelado e não temperados, acondicionados em embalagem plásticas. sendo tolerado a variação de ate 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	QUILO	3.400
30	FÍGADO EM BIFE DE BOA QUALIDADE. congelado, de abate recente. - coloração: cor própria sem manchas esverdeadas; - textura e odor.	QUILO	600
31	FILE DE MERLUZA, congelado, sem pele, sem espinha, acondicionado em embalagem plástica de 1 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, número do registro no ministério da agricultura sif/dipoa . o produto deverá apresenta validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante.	QUILO	1.000
32	GOIABA, goiabas deverão apresentar as características bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. as goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. uma boa uniformidade em tamanho. deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	QUILO	400
33	IORGUTE NATURAL COPO 170g Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten..	UNIDADE	500
34	LINGUIÇA CALABRESA. acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da anvisa-ms. com cor, odor e sabor característicos	QUILO	500
35	MARACUJÁ, redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	QUILO	500
36	OREGANO, erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Unidade de 10g.	UNIDADE	300
37	OVOS DE GALINHA - frescos, de boa qualidade, íntegros (não trincados ou quebrados) e sem sujidades. devem estar acondicionados em embalagens devidamente lacradas, em embalagem de papelão específica para o item, rotulada com informações mínimas (tipo, procedência e data de validade).	BANDEJA COM 30 OVOS	1.000
38	PIMENTÃO VERDE IN NATURA: de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	UNIDADE	1.800





39	PRESUNTO Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, com data de fabricação e validade na embalagem, o produto deverá ter registro do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	QUILO	10
40	QUEIJO COALHO , acondicionado em embalagem plástica, seguindo as especificações do órgão responsável.	QUILO	1.000
41	QUEIJO MUSSARELA Queijo tipo mussarela, fatiado, com data de fabricação e validade na embalagem, o produto deverá ter registro do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	QUILO	10
42	SALSICHA HOT DOG DE FRANGO , a granel composta de carne frango fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. Acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	500
43	UVA , em cachos de bagos grandes e carnudos, com semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio e que não se desprendam ao serem balanceados.	QUILO	500
44	MILHO VERDE (ESPIGA) MILHO VERDE , milho verde in natura, apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro. Deve estar íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA.	UNIDADE	500
45	ACUCAR TIPO CRISTAL- TIPO 1 , cor e cheiro próprios, sabor doce 99.8% p/p admitindo umidade máxima de 0,04% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico com peso líquido de 1kg e acondicionado em fardo com 30kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante	EMBALAGEM DE 1 KG	3.600
46	ADOÇANTE LÍQUIDO , com ciclamato de sódio e sacarina sódica, dietético, com bico dosador, frascos com 100ml. A caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 100 ML	310
47	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PO Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12), minerais (ferro e zinco), emulsificante lecitina de soja e aromatizante..	EMBALAGEM DE 400 GR	500





48	AMIDO DE MILHO , produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedado com peso líquido de 200 gramas, acondicionado em caixa com 50 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 200 GR	850
49	ARROZ PARBOLIZADO , tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 1 KG	3.000
50	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , com grau de acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico); embalagem contendo 500ml. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	EMBALAGEM DE 500 ML	360
51	BISCOITO COM SAL , tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, glúten, extrato de malte e fermento biológico. Acondicionado em pacotes de 400 g e em caixa com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 400 GR	2.000
52	BISCOITO COM SAL, INTEGRAL , tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, glúten, extrato de malte e fermento biológico. Acondicionado em pacotes de 400 g e em caixa com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 400 GR	700
53	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MARIA , sabor: tradicional, leite e chocolate, vitaminado, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem plástica de 400 gramas. Em caixa com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 400 GR	2.300
54	CAFÉ EM PÓ , tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 250 GR	4.000
55	CALDO DE CARNE (bovino), caixa com 12 unidades de 19 gramas, a base de: carne bovina ou de frango desidratada, liofilizada, ou extrato de carne, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, isento de sujidades (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.	DISPLAY COM 12 UNIDADES	300





56	CALDO DE GALINHA (frango), caixa com 12 unidades de 19 gramas, a base de: carne de frango desidratada, liofilizada, ou extrato de carne, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, isento de sujidades (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.	DISPLAY COM 12 UNIDADES	700
57	CANELA EM PÓ FINA , embalagem de até 50gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	EMBALAGEM DE 50 GR	250
58	CEREAL INFANTIL COM PROBIOTICO , contendo como ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, carboidrato de ácido pantotenico, B1, ácido fólico, embalagem de 400 gr. Com rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca, fabricação, validade e peso líquido.	EMBALAGEM DE 400 GR	240
59	CHÁ EM CAIXA COM 10 SACHÊ DE 10G , embalados Individualmente. Sabores Erva-Doce, Cidreira, Camomila.	CAIXA COM 10 SACHÊ	800
60	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , curada, seca, a base de: carne bovina, sal, Consistência firme, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria a vácuo – CRAYOVAC 1kg ou 500 gramas, acondicionado em fardo com 30kg, sendo inspecionada pelo SIF. Não será aceito JERKED BEEF.	PACOTE DE 01 QUILO	720
61	COCO RALADO , úmido e adoçado, acondicionado em embalagem de 50 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 50 GR	500
62	COLORIFICO , em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, de 100g e em fardo com 100 unidades	EMBALAGEM DE 100 GR	1.500
63	COMINHO , acondicionado em embalagem de 100 gramas e em fardo com 100 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 100 GR	1.500
64	CREME DE LEITE UHT , homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.	EMBALAGEM DE 200 GR	120
65	DOCE TIPO GOAIABADA , em pote plástico de 600g e em caixa com 20 unidades. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 600 GR	1.000





66	ERVILHA VERDE EM CONSERVA , simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com 200 gramas, e em caixas com 12 latas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	LATA DE 200 GR	360
67	EXTRATO DE TOMATE , concentrado, produto resultante de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentações, acondicionado em embalagem plástica de 340g e 350g. Caixa com 24 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 350 GR	600
68	FARINHA DE AVEIA , integral, em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados, acondicionado em caixa com peso aproximado de 170g e 200g.	UNIDADE	600
69	FARINHA DE MANDIOCA , torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e em fardo com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	700
70	FEIJAO CARIOQUINHA, TIPO 1 , novo, grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e em fardo com 30 pacotes.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	1.440
71	FEIJÃO MACASSAR, (FEIJÃO -CORDA SECO) tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico contendo 1kg, em fardo com 30 pacotes.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	840
72	FEIJAO PRETO, TIPO 1 novo, grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e em fardo com 30 pacotes.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	800
73	FERMENTO QUÍMICO , produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem, latas de 100 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 48 unidades cada. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserva ao abrigo de umidade" ou "conserva em ambiente seco".	EMBALAGEM DE 100 GR	300





74	FLOCÃO DE MILHO PRÉ-COZIDO , obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho sadios e limpos, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem - como de umidades, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 500g e em fardo com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 500 GR	3.000
75	LEITE CONDENSADO , preparado com leite fluido, açúcar e lactose. Poderá conter leite em pó e/ou permeado de leite. 0% de gordura trans. Não deve conter glúten. Embalagem tetra brik de 395 gramas.	UNIDADE	120
76	LEITE DE COCO produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Acondicionado em embalagem de 200 ml e com registro no órgão competente. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 200 ML	420
77	LEITE EM PÓ DESNATADO , embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.	EMBALAGEM DE 200 GR	500
78	LEITE EM PÓ INTEGRAL , contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.	EMBALAGEM DE 200 GR	3.200
79	MACARRÃO PARA LASANHA , massa alimentícia; fresca, refrigerada; formato lasanha; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente.	UNIDADE	50
80	MACARRÃO PARAFUSO , a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, com tempo de cozimento de 5 a 7 minutos. Acondicionado em embalagem de 500 gramas. Em fardos com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade data de entrega da unidade requisitante.mínima de 6 meses.	EMBALAGEM DE 500 GR	350





81	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE FINO, macarrão vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos com 20 pacotes lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	2.500
82	<p>MAIONESE, mistura industrializada de vinagre ou suco de limão em óleo vegetal refinado (ao redor de 65% por kg de produto), acrescida e emulsificada com gemas de ovos (ao redor de 10% por kg de produto), homogeneizado, contendo ainda sal, açúcar e condimentos. O produto deverá estar de acordo com a NTA - 50 do Decreto Estadual nº 1486 de 20/10/78. com data de fabricação, prazo de validade e nº de lote.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	1.320
83	<p>MARGARINA, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, composta de no mínimo 60% de gordura, em potes de polipropileno resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g e em caixa com 24 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	POTE DE 500 GR	800
84	<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos com 30 unidades lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	360
85	<p>MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	150





86	MILHO VERDE EM CONSERVA , simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata com 200 gramas, e em caixas com 12 latas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	LATA DE 200 GR	480
87	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO , tipo Cremogema/Arrozina, acondicionado em embalagem de papel resistente de 200 g, sabor tradicional, 1ª qualidade. Em fardos com 50 unidades. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 200 GR	420
88	OLEO DE SOJA , refinado, sem colesterol, 0% de gorduras trans, antioxidante e composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml e em caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 900 ML	1.800
89	POLPA DE FRUTA , tipo: CAJU/CAJA/GOIABA/ACEROLA/MARACUJÁ apresentação: congelada. embaladas em unidades de 100 gramas.	UNIDADE	1.000
90	QUEIJO PARMESÃO RALADO , composição: queijo parmesão ralado pacote 200,00 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). sem glúten. pacote de 50g.	EMBALAGEM DE 50 GR	360
91	SAL , refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	516
92	SARDINHA EM CONSERVA , preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 125 gramas de peso. Embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA DE 125 GR	800
93	SARDINHA EM CONSERVA NO MOLHO DE TOMATE , preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: inteira com espinha, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em lata com 125 gramas. Embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses.	LATA DE 125 GR	600





94	VINAGRE DE ALCOOL , produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml e em fardo com 12 unidades.	GARRAFA DE 250 ML	1.200
95	XEREM DE MILHO , de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 500 GR	600
96	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO , obtida do trigo moído, de cor branca, enriquecido com ferro e ácido fólico, isenta de sujidade, com fermentação, acondicionado em embalagem plástica com 1 kg e em fardo com 10 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	480





ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Licitatório nº 003/2023 – Pregão Eletrônico nº 003/2023
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação, tem por objeto a Contratação empresa(s) especializada (s) para o fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (HORTIFRUTI) E NÃO PERECÍVEIS (CEREAIS)**, através de entrega parcelada, destinados ao Unidade Mista Antônia Alves de Melo, e demais unidades de atendimento e unidades administrativas do Fundo Municipal de Saúde, deste Município até 31/12/2023, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência.

2. MODALIDADE E DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A presente licitação, ocorrerá na modalidade Pregão Eletrônico, pelo menor preço por item, considerando a demanda de utilização dos materiais/produtos e ao mesmo tempo a necessidade de controle e racionalização do gasto público, visando manter a competitividade necessária a disputa e mantendo a integralidade do objeto pretendido, a celeridade e a vantajosidade na contratação. Os bens a serem adquiridos se classificam como bens de natureza comum, nos termos da Lei 10.520/02. O critério de julgamento é o menor preço por ITEM.

2.2 A sessão pública de procedimento do pregão, acontecerá por meio eletrônico e conduzindo pela Pregoeira e Equipe de Apoio, na sede da Prefeitura Municipal de Canhotinho, situada à Rua Dr. Afonso Pena, 228, Centro, Canhotinho-PE, na Sala da Comissão Permanente de Licitação, em data e horário especificada em instrumento convocatório.

2.3 A presente aquisição se dará com sustentáculo na Lei Federal nº10.520 de 17/07/2002, no Decreto Municipal nº 024 de 26 de dezembro de 2006, na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, na Lei Federal nº 123/2006 alterada pela lei complementar nº 147/2014, sem excluir as demais disposições normativas pertinente à matéria.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. O objeto de contratação se justifica pela necessidade da administração em prover, com os insumos necessários para preparação de alimentos, os serviços públicos prestados pela municipalidade e que





oferecem alimentação a seus usuários, a exemplo dos serviços ofertados pela rede municipal de saúde, no tocante à alimentação dos pacientes que utilizam/ficam internados em unidades de atendimento e também dos serviços da casa de apoio que recebem os pacientes que fazem tratamento fora do seu domicílio (TFD) na cidade do Recife-PE, bem como para atender o bom andamento das atividades administrativas das demais unidades.

3.2. A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo na diminuição do tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Portanto, a contratação de empresa para fornecimento de gêneros de alimentação alicerça-se nos seguintes pontos:

- I. Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no Hospital Municipal Antônia Alves de Melo, visando manter ou recuperar o estado nutricional.
- II. Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos do Hospital Municipal Antônia Alves de Melo, no tratamento de diversas enfermidades, no apoio ao pré e pós-cirúrgicos bem como dar suporte a programas ou exames complementares, entre outros.

4. DAS QUANTIDADES, ESPECIFICAÇÕES E ORÇAMENTO ESTIMATIVO

- 4.1. Os quantitativos para cada órgão/entidade foram estimados de acordo com a média anual de consumo nas respectivas repartições e estabelecimentos públicos, bem como pela expectativa de ampliação dos serviços ofertados, sendo mera estimativa para contratação, não os obrigando a utilização total dos quantitativos informados;
- 4.2. Os gêneros alimentícios que não forem adquiridos imediatamente poderão ser adquiridos para suprir qualquer eventualidade, quando necessário, respeitando-se os limites estabelecidos na legislação vigente e a disponibilidade orçamentária;
- 4.3. Os itens a serem adquiridos, as formas de apresentação e as quantidades estimadas para um período de doze meses, estão especificados no Anexo I e II;
- 4.4. Para estimar o consumo dos gêneros alimentícios para os próximos 12 meses, a equipe levou em consideração o consumo médio dos últimos doze meses, além da previsão de aumento de consumo devido ao aumento da rede de saúde bem como das internações hospitalares no ano de 2022.
- 4.5. Foi acrescentada, ainda, uma quantidade objetivando evitar desabastecimento em caso de aumento da procura dos serviços de saúde em 2023, haja vista que a situação de crise sanitária e econômica. Sendo que crises econômicas costumam aumentar ainda mais a demanda do SUS, em virtude de cidadãos que deixam de ter plano de saúde ao ficarem desempregados e/ou dos que deixam de procurar atendimento particular por falta/diminuição de sua renda e passam a utilizar a rede pública.





4.6. Vale salientar, inclusive, que a demanda está de acordo com o cardápio adequado para o público/pacientes em questão, em conformidade com o recomendado pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Saúde.

4.7. Por fim, é importante ressaltar que o parcelamento do fornecimento é devido à indisponibilidade de espaço para armazenamento nas instalações dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta, bem como pela perecibilidade do objeto

4.8. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, de acordo com as características de cada produto, atendendo ao disposto na legislação de alimentos e às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como pelos demais órgãos fiscalizadores, para fins do controle de qualidade da alimentação.

4.9. Os produtos fornecidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações identificação e origem do produto;

4.9.1. Identificação do produto.

4.9.2. Embalagem original e intacta.

4.9.3. Data de fabricação.

4.9.4. Data de validade.

4.9.5. Peso líquido.

4.9.6. Número do Lote.

4.9.7. Nome do fabricante.

4.9.8. Registro no órgão fiscalizador (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. ou Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.) quando couber.

4.10. O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

4.11. Após a adjudicação, nenhum dos produtos oferecidos, poderá ser substituído por outros de outras marcas, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo Município de Canhotinho, também de forma expressa.

4.12 As quantidades e especificações e planilha de orçamento estimativo estão respectivamente no Anexo I e Anexo II deste Termo de Referência.

4.13. O orçamento estimativo foi realizado com base em ampla pesquisa de mercado nos banco de dados de registros de preços, a contratações similares de órgãos da administração pública nos últimos 90 dias para a formação dos valores de referência.





5. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, no horário de 08h às 13h, em até 72 horas, contadas em dias úteis, a partir do recebimento da Ordem de fornecimento, a qual será emitida pelo Departamento responsável de cada demandante, por meio eletrônico.

5.2. O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelos órgãos e entidades participantes, de acordo com suas necessidades;

5.3. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

5.4 A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produto(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

5.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

5.5.1. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

5.5.2. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

5.5.3. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

5.5.4. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;

5.5.5. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

5.5.6. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega

5.6. No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a Secretaria/Entidade demandante poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no Termo de Referência e Edital;

5.7. Os produtos deverão obedecer às normas da Vigilância Sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de





validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento;

5.8. Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, de acordo com todas as especificações constantes no item 4, e quantidade, de acordo com a ordem de fornecimento, com consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável;

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

5.10. Em caso de recusa do recebimento do produto, em qualquer das hipóteses descritas no subitem anterior, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para remoção e substituição do produto, sem qualquer ônus à administração municipal, sob pena de inadimplemento contratual caso se faça necessário para a devida readequação de despesas futuras.

5.11. Os objetos/produtos serão recebidos da seguinte forma:

a) **Provisoriamente:** os objetos/produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, proposta e contrato. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o material.

b) **Definitivamente:** em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório; mediante “**ATESTO**” na nota fiscal/fatura; após, a comparada adequação dos termos da proposta e do contrato, desde que não se verifiquem defeitos ou imperfeições. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.12. O objeto entregue deverá ter prazo de validade mínima, exceção os perecíveis, não sendo aceito itens com prazos inferiores, caso não seja atendido esse prazo os produtos serão passíveis de devolução, sendo de responsabilidade da contratada o recolhimento do item após a notificação.

5.12.1. Produtos Não-Perecíveis

5.12.1.1. São considerados produtos não perecíveis, todos aqueles industrializados, de validade superior a 60 dias, a ser fornecidos em suas embalagens originais, não violadas, com aspecto, cor e odor característico de cada produto, obedecendo a legislação vigente, rotulado de fábrica, estampado em suas embalagens, marca, identificação do fabricante, número de registro do produto, código de barras, peso líquido, quadro de informação nutricional e demais informações pertinentes exigíveis pela legislação aplicada ao produto.

5.12.2.1 Produtos Perecíveis





5.12.2.1. São considerados produtos perecíveis, carnes e frangos (industrializada ou não), peixes, salsicha, ovos, todos os tipos de verduras e frutas, pães e produtos hortifrutigranjeiros. Todos os produtos devem ser fornecidos em boa qualidade para consumo, boa aparência, cor e odor característico do produto saudável, higienicamente acondicionado e embalados ou envolvidas em plástico filme transparente, com aspecto firme, não amolecidos, não deteriorados ou machucados livres de sujeira, manchas, fungos e produtos tóxicos, e de qualquer outra substância imprópria ao consumo.

6. DO CONTROLE DE EXECUÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

6.1 Nos termos do Art. 67, da Lei nº 8.666 de 1993, cada órgão/entidade participante indicará o gestor e o fiscal do Contrato quando do pedido de elaboração do respectivo instrumento;

6.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Adjudicatária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

6.3 A administração municipal irá designar Yasmin Castanha Macário CRM/13230 de seu quadro de funcionários para acompanhar a execução e fiscalização do contrato.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;

7.2. Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;

7.3. Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. **A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;**

7.4. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;

7.5 Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;

7.6. Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;

7.7. Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;





- 7.8. Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;
- 7.9. Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;
- 7.10. Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO;
- 7.11. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;
- 7.12 Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;
- 7.13. Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;
- 7.14 Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;
- 7.15. Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;
- 7.16. Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 8.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 8.2. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 8.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;
- 8.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- 8.6. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- 8.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros





em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. FORMA DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia após a entrega dos materiais, com nota fiscal devidamente atestada por servidor responsável;

9.2. O pagamento fica condicionado à prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, a Previdência Social e junto ao FGTS.

9.3. Apresentação do número da conta bancária da empresa e agência para pagamento via transferência bancária.

9.4. Enviar todas as Notas Fiscais assim que forem faturadas imediatamente para o e-mail oficial de Notas Fiscais do Fundo Municipal de Saúde de Canhotinho: nfcanhotinho@outlook.com.

9.5. Informar e-mail e número de telefone atualizados para que o município tenha uma boa comunicação com empresa contratada.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

a) advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

b) multa:

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após 5 (cinco) dias úteis sem o objeto tenha sido entregue, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão;

— de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, estará caracterizado o descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento;

— de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de 5 (cinco) dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, estará caracterizado o abandono dos materiais, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente;

— compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;





c) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Fundo Municipal de Canhotinho e outras órgãos da administração municipal pelo prazo de até 2 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

10.1.1 Caso haja aplicação de multa, conforme alínea “b” do subitem 10.1, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Fundo Municipal de Saúde de Canhotinho- PE em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de 10 (DEZ) dias para pagamento.

10.1.2. Incorre na sanção prevista na alínea “d” do subitem 10.1, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fossem de sua produção.

10.2. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

10.3. As sanções serão, quando for o caso, registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

10.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas no orçamento da da Secretaria Municipal de Saúde.

UNIDADE GESTORA FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ação: 2.1007 – Manutenção das Ações de Atenção Básica a Saúde

Despesa 149 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 3 – Impostos e Transferências Saúde 15% - STN – 1.500.1002

Despesa 150 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 201 – (CUSTEIO) Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – STN – 1.600.0000

Ação: 2.1014 – Manutenção das Ações de Assistência Hospitalar e Ambulatorial de Média e Alta Complexidade

Despesa 161 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas





Fonte de recurso: 201 – (CUSTEIO) Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – STN – 1.600.0000

Despesa 162 – 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas

Fonte de recurso: 3 – Impostos e Transferências Saúde 15% - STN – 1.500.1002

12. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O contrato advindo do presente processo licitatório a ser firmado com o(s) licitante(s) vencedor(es) do certame terá vigência iniciada a partir da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2023.

13. REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

13.1. Fica facultada a contratada o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, desde que configurada e cabalmente demonstrada quaisquer das hipóteses do artigo 65, inciso II, alínea “d”, e § 5º da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

13.2. O valor que se contrate abaixo do de mercado não dá causa a medida de reequilíbrio econômico-financeiro. O licitante, quando da formulação de sua proposta, estima seus ganhos e perdas suportáveis como estratégia financeira para vencer a disputa e em conformidade com as condições estabelecidas na licitação para a execução do objeto. Comprovada a exequibilidade da proposta, ou seja, demonstrado pelo licitante que o seu valor é capaz de suportar os custos do contrato, a proposta, aceita pela comissão de licitação ou pregoeiro, integra a cláusula econômico-financeira do ajuste

13.3. No que tange as formalidades do pedido para pleitear o direito adquirido, este deve ser instruído com as informações qualitativas e quantitativas que comprove o desequilíbrio, devendo ser detalhadamente exposto. Devendo ser encaminhado por endereço eletrônico (e-mail) indicado no contrato E nos casos de deferimento do pedido, cabe a outra parte recompor as condições iniciais do contrato por meio dos reajustes, revisando os preços originais previstos através de termos aditivos.

13.4. O desafio da solicitação do reequilíbrio contratual consiste na empresa comprovar o desequilíbrio contratual, pois a mesma deverá disponibilizar seus documentos sensíveis para demonstração, como por exemplo: as notas fiscais de aquisição dos produtos, insumos, guias de importação, demonstrações contábeis, se for o caso, bem como também quadros comparativos de preços dos produtos, laudos de estudos que analisam os custos globais, que comprove a inviabilidade da manutenção dos contratos e os possíveis riscos de danos irreparáveis.

13.5. A administração pública terá o prazo de 7 dias úteis pra se manifestar em relação ao pedido devendo a contratante nesse período continuar a fornecer os produtos/serviços de acordo com termo de referência, proposta, prazos e condições contratuais.

14. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS





ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE APRESENTAÇÃO	QUANT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ADMITIDO	VALOR TOTAL
FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES					
1	ABACAXI IN NATURA: com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. os abacaxis deverão pesar aproximadamente entre 1,5 a 2 kg	UNIDADE	1.000	5,06	5.060,00
2	ABOBORA IN NATURA: madura; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	QUILO	1.000	3,05	3.050,00
3	ALFACE LISA IN NATURA; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UNIDADE	800	2,53	2.024,00
4	ALHO IN NATURA: TIPO 1, ÍNTEGRO, FIRME bulbo inteiriço; nacional; boa qualidade; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; isento de sujidades, parasitas e larvas	QUILO	700	19,89	13.923,00





5	BATATA DOCE IN NATURA: , espécie doce, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme e peso individual médio de 150g. sem danos aparentes, rachaduras e pontos indicativos de germinação. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição	QUILO	2.000	4,46	8.920,00
6	BATATA INGLESA IN NATURA: batata lisa; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	QUILO	2.000	6,93	13.860,00
7	BANANA COMPRIDA IN NATURA: , de 1ª qualidade, tamanho uniforme, semiamadurecida, consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração amarela, formato levemente curvado e sabor adocicado. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. peso mínimo da unidade: 150g. acondicionada em pencas íntegra	UNIDADE	7.000	1,52	10.640,00
8	BANANA PRATA IN NATURA: de 1ª qualidade, tamanho uniforme, semiamadurecida, consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração amarela, formato mais retilíneo e sabor adocicado. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. peso mínimo da unidade: 120g. acondicionada em pencas íntegras	UNIDADE	10.000	0,44	4.400,00





9	BETERRABA IN NATURA: fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida.	QUILO	300	4,48	1.344,00
10	CEBOLA SECA IN NATURA: grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. o odor deve ser característico da hortaliça fresca	QUILO	1.200	5,90	7.080,00
11	CENOURA IN NATURA: extra a, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isentos de sujidades, parasitos e larvas.	QUILO	800	5,97	4.776,00
12	CHUCHU IN NATURA: tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	UNIDADE	2.000	1,47	2.940,00
13	INHAME IN NATURA- DE PRIMEIRA, com tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. isento de brotos, lesões de origem física ou corpos estranhos aderidos à superfície externa	QUILO	2.000	9,98	19.960,00





14	LARANJA IN NATURA tipo comum, tamanho médio e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;	UNIDADE	7.000	0,80	5.600,00
15	MAÇA NACIONAL IN NATURA: TIPO 1 - unidades de tamanho médio, casca lisa, sem amassamento ou lesões microbianas, cor e sabor característicos do produto	QUILO	700	12,27	8.589,00
16	MACAXEIRA - aipim ou mandioca extra in natura, tipo branca ou amarela, fresca e inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, colheita recente.	QUILO	1.700	4,20	7.140,00
17	MAMÃO IN NATURA: tipo FORMOSA deverá estar parcialmente maduro e com a casca íntegra, sem amassamento e lesões microbianas, com sabor adocicado.	QUILO	700	4,25	2.975,00
18	MELANCIA IN NATURA: de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme. as melancias deverão pesar aproximadamente entre 8 a 10 kg.	QUILO	7.000	1,80	12.600,00





19	MELÃO AMARELO IN NATURA: de 1ª qualidade, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	QUILO	1.000	3,54	3.540,00
20	CEBOLINHA VERDE IN NATURA: maço grande de 1º qualidade, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. com ausência de sujidades, parasitos e larvas. molho em média de 0,5kg.	UNIDADE	1.300	1,26	1.638,00
21	COENTRO VERDE IN NATURA: maço grande, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	UNIDADE	1.300	1,93	2.509,00
22	PEPINO IN NATURA: variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. não estar completamente maduro. peso aproximado da unidade: 300g	QUILO	400	2,81	1.124,00
23	REPOLHO VERDE IN NATURA - de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas. com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	QUILO	500	6,77	3.385,00
24	TOMATE IN NATURA: produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio	QUILO	2.000	5,10	10.200,00





para o consumo.

CARNES, CEREAIS, EMBUTIDOS E ENLATADOS

25	<p>CARNE BOVINA COM OSSO – paleta ou acém - carne bovina congelada, apresentação: peça inteira. porções embaladas em sacos plásticos transparentes, atóxicos. a embalagem deverá estar rotulada com as seguintes informações mínimas: marca, endereço de fabricação, data de produção e validade. o produto deverá ser entregue fresco e sob refrigeração antes e durante a entrega (carros térmicos ou caixas térmicas), intacto e apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>	QUILO	2.500	24,41	61.025,00
26	<p>CARNE BOVINA MOIDA - com 3% a 4% de gordura entre 1ª e 2ª qualidade, fresca ou congelada, em embalagem plástica, transparente e resistente. devesa constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 02 meses. na embalagem devesa constar o fornecedor e o produto com registro no sif/sie.</p>	QUILO	1.000	26,16	26.160,00
27	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO – pacú ou bife do vazio ou fraldinha - carne bovina congelada, apresentação fatiada tipo bife. porções embaladas em sacos plásticos transparentes. a embalagem devesa estar rotulada com as seguintes informações mínimas: marca, endereço de fabricação, data de produção e validade. o produto devesa ser entregue fresco e sob refrigeração antes e durante a entrega (carros térmicos ou caixas térmicas), intacto e apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p>	QUILO	2.500	31,20	78.000,00





28	CORTE DE FRANGO- PEITO SEM OSSO: carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa cor própria sem manchas esverdeadas cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com registro no órgão competente.	QUILO	3.500	17,14	59.990,00
29	CORTE DE FRANGO: COXA E SOBRE-COXA de frango congelado e não temperados, acondicionados em embalagem plásticas. sendo tolerado a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	QUILO	3.400	11,94	40.596,00
30	FÍGADO EM BIFE DE BOA QUALIDADE. congelado, de abate recente. - coloração: cor própria sem manchas esverdeadas; - textura e odor.	QUILO	600	17,19	10.314,00
31	FILE DE MERLUZA, congelado, sem pele, sem espinha, acondicionado em embalagem plástica de 1 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lotes, data de validade, número do registro no ministério da agricultura sif/dipoa . o produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante.	QUILO	1.000	29,08	29.080,00
32	GOIABA, goiabas deverão apresentar as características bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. as goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas	QUILO	400	4,75	1.900,00





	uniformes. uma boa uniformidade em tamanho. deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
33	IORGUTE NATURAL COPO 170g Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten..	UNIDADE	500	3,10	1.550,00
34	LINGUIÇA CALABRESA. acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da anvisa-ms. com cor, odor e sabor característicos	QUILO	500	25,04	12.520,00
35	MARACUJÁ , redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	QUILO	500	6,29	3.145,00
36	OREGANO , erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Unidade de 10g.	UNIDADE	300	1,86	558,00
37	OVOS DE GALINHA - frescos, de boa qualidade, íntegros (não trincados ou quebrados) e sem sujidades. devem estar acondicionados em embalagens devidamente lacradas, em embalagem de papelão específica para o item, rotulada com informações mínimas (tipo, procedência e data de validade).	BANDEJA COM 30 OVOS	1.000	20,05	20.050,00
38	PIMENTÃO VERDE IN NATURA: de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	UNIDADE	1.800	1,12	2.016,00





39	PRESUNTO Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, com data de fabricação e validade na embalagem, o produto deverá ter registro do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	QUILO	10	24,84	248,40
40	QUEIJO COALHO , acondicionado em embalagem plástica, seguindo as especificações do órgão responsável.	QUILO	1.000	27,44	27.440,00
41	QUEIJO MUSSARELA Queijo tipo mussarela, fatiado, com data de fabricação e validade na embalagem, o produto deverá ter registro do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	QUILO	10	41,40	414,00
42	SALSICHA HOT DOG DE FRANGO , a granel composta de carne frango fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. Acondicionado em sistema cryo-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	500	13,29	6.645,00
43	UVA , em cachos de bagos grandes e carnudos, com semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio e que não se desprendam ao serem balançados.	QUILO	500	10,36	5.180,00





44	<p>MILHO VERDE (ESPIGA) MILHO VERDE, milho verde in natura, apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro. Deve estar íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA.</p>	UNIDADE	500	1,85	925,00
45	<p>ACUCAR TIPO CRISTAL-TIPO 1, cor e cheiro próprios, sabor doce 99.8% p/p admitindo umidade máxima de 0,04% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico com peso líquido de 1kg e acondicionado em fardo com 30kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante</p>	EMBALAGEM DE 1 KG	3.600	3,82	13.752,00
46	<p>ADOÇANTE LÍQUIDO, com ciclamato de sódio e sacarina sódica, dietético, com bico dosador, frascos com 100ml. A caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.</p>	EMBALAGEM DE 100 ML	310	3,49	1.081,90
47	<p>ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PO Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12), minerais (ferro e zinco),</p>	EMBALAGEM DE 400 GR	500	6,50	3.250,00





	emulsificante lecitina de soja e aromatizante..				
48	AMIDO DE MILHO , produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedado com peso líquido de 200 gramas, acondicionado em caixa com 50 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 200 GR	850	3,36	2.856,00
49	ARROZ PARBOLIZADO , tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores. Acondicionado em pacote plástico atóxico de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 1 KG	3.000	4,60	13.800,00
50	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , com grau de acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico); embalagem contendo 500ml. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	EMBALAGEM DE 500 ML	360	18,56	6.681,60





51	BISCOITO COM SAL , tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, glúten, extrato de malte e fermento biológico. Acondicionado em pacotes de 400 g e em caixa com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 400 GR	2.000	4,99	9.980,00
52	BISCOITO COM SAL, INTEGRAL , tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, glúten, extrato de malte e fermento biológico. Acondicionado em pacotes de 400 g e em caixa com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 400 GR	700	5,48	3.836,00
53	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MARIA , sabor: tradicional, leite e chocolate, vitaminado, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem plástica de 400 gramas. Em caixa com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 400 GR	2.300	5,65	12.995,00
54	CAFÉ EM PÓ , tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 250 GR	4.000	7,40	29.600,00





55	CALDO DE CARNE (bovino), caixa com 12 unidades de 19 gramas, a base de: carne bovina ou de frango desidratada, liofilizada, ou extrato de carne, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, isento de sujidades (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.	DISPLAY COM 12 UNIDADES	300	3,42	1.026,00
56	CALDO DE GALINHA (frango), caixa com 12 unidades de 19 gramas, a base de: carne de frango desidratada, liofilizada, ou extrato de carne, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, isento de sujidades (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.	DISPLAY COM 12 UNIDADES	700	3,02	2.114,00
57	CANELA EM PÓ FINA , embalagem de até 50gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	EMBALAGEM DE 50 GR	250	2,73	682,50
58	CEREAL INFANTIL COM PROBIOTICO , contendo como ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, carboidrato de ácido pantotenico, B1, ácido fólico, embalagem de 400 gr. Com rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca, fabricação, validade e peso líquido.	EMBALAGEM DE 400 GR	240	6,04	1.449,60
59	CHÁ EM CAIXA COM 10 SACHÊ DE 10G , embalados Individualmente. Sabores Erva-Doce, Cidreira, Camomila.	CAIXA COM 10 SACHÊ	800	4,21	3.368,00





60	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , curada, seca, a base de: carne bovina, sal, Consistência firme, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria a vácuo – CRAYOVAC 1kg ou 500 gramas, acondicionado em fardo com 30kg, sendo inspecionada pelo SIF. Não será aceito JERKED BEEF.	PACOTE DE 01 QUILO	720	36,97	26.618,40
61	COCO RALADO , úmido e adoçado, acondicionado em embalagem de 50 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 50 GR	500	3,04	1.520,00
62	COLORIFICO , em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, de 100g e em fardo com 100 unidades	EMBALAGEM DE 100 GR	1.500	1,38	2.070,00
63	COMINHO , acondicionado em embalagem de 100 gramas e em fardo com 100 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 100 GR	1.500	1,13	1.695,00
64	CREME DE LEITE UHT , homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.	EMBALAGEM DE 200 GR	120	3,51	421,20





65	DOCE TIPO GOIABADA , em pote plástico de 600g e em caixa com 20 unidades. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 600 GR	1.000	5,81	5.810,00
66	ERVILHA VERDE EM CONSERVA , simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com 200 gramas, e em caixas com 12 latas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	LATA DE 200 GR	360	3,17	1.141,20
67	EXTRATO DE TOMATE , concentrado, produto resultante de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentações, acondicionado em embalagem plástica de 340g e 350g. Caixa com 24 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 350 GR	600	2,78	1.668,00
68	FARINHA DE AVEIA , integral, em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, acondicionado em caixa com peso aproximado de 170g e 200g.	UNIDADE	600	3,85	2.310,00





69	FARINHA DE MANDIOCA , torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e em fardo com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	ENBALAGEM DE 01 QUILO	700	6,62	4.634,00
70	FEIJO CARIOQUINHA, TIPO 1 , novo, grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e em fardo com 30 pacotes.	ENBALAGEM DE 01 QUILO	1.440	8,34	12.009,60
71	FEIJÃO MACASSAR, (FEIJÃO -CORDA SECO) tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico contendo 1kg, em fardo com 30 pacotes.	ENBALAGEM DE 01 QUILO	840	6,20	5.208,00
72	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 novo, grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e em fardo com 30 pacotes.	ENBALAGEM DE 01 QUILO	800	7,78	6.224,00





73	<p>FERMENTO QUÍMICO, produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem, latas de 100 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 48 unidades cada. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserva ao abrigo de umidade" ou "conserva em ambiente seco".</p>	EMBALAGEM DE 100 GR	300	3,40	1.020,00
74	<p>FLOCÃO DE MILHO PRÉ-COZIDO, obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho sadios e limpos, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem -como de umidades, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 500g e em fardo com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	3.000	1,93	5.790,00
75	<p>LEITE CONDENSADO, preparado com leite fluido, açúcar e lactose. Poderá conter leite em pó e/ou permeado de leite. 0% de gordura trans. Não deve conter glúten. Embalagem tetra brik de 395 gramas.</p>	UNIDADE	120	6,41	769,20





76	<p>LEITE DE COCO produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Acondicionado em embalagem de 200 ml e com registro no órgão competente. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.</p>	EMBALAGEM DE 200 ML	420	3,10	1.302,00
77	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.</p>	EMBALAGEM DE 200 GR	500	8,90	4.450,00
78	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL, contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.</p>	EMBALAGEM DE 200 GR	3.200	7,56	24.192,00





79	MACARRÃO PARA LASANHA , massa alimentícia; fresca, refrigerada; formato lasanha; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente.	UNIDADE	50	7,31	365,50
80	MACARRÃO PARAFUSO , a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, com tempo de cozimento de 5 a 7 minutos. Acondicionado em embalagem de 500 gramas. Em fardos com 20 pacotes. O produto deverá apresentar validade data de entrega da unidade requisitante.mínima de 6 meses.	EMBALAGEM DE 500 GR	350	5,67	1.984,50





81	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE FINO, macarrão vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos com 20 pacotes lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	2.500	3,24	8.100,00
82	<p>MAIONESE, mistura industrializada de vinagre ou suco de limão em óleo vegetal refinado (ao redor de 65% por kg de produto), acrescida e emulsificada com gemas de ovos (ao redor de 10% por kg de produto), homogeneizado, contendo ainda sal, açúcar e condimentos. O produto deverá estar de acordo com a NTA - 50 do Decreto Estadual nº 1486 de 20/10/78. com data de fabricação, prazo de validade e nº de lote.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	1.320	8,64	11.404,80





83	<p>MARGARINA, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, composta de no mínimo 60% de gordura, em potes de polipropileno resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g e em caixa com 24 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	POTE DE 500 GR	800	6,23	4.984,00
84	<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos com 30 unidades lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	360	2,28	820,80
85	<p>MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	150	3,82	573,00





	validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.				
86	MILHO VERDE EM CONSERVA , simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata com 200 gramas, e em caixas com 12 latas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	LATA DE 200 GR	480	4,21	2.020,80
87	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO , tipo Cremogema/Arroizina, acondicionado em embalagem de papel resistente de 200 g, sabor tradicional, 1ª qualidade. Em fardos com 50 unidades. A data de validade deverá ter um prazo mínimo de 6 meses a partir da entrega a unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 200 GR	420	4,25	1.785,00
88	OLEO DE SOJA , refinado, sem colesterol, 0% de gorduras trans, antioxidante e composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml e em caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 900 ML	1.800	9,70	17.460,00
89	POLPA DE FRUTA , tipo: CAJU/CAJA/GOIABA/ACEROLA/MARACUJÁ apresentação: congelada. embaladas em unidades de 100 gramas.	UNIDADE	1.000	3,80	3.800,00





90	QUEIJO PARMESÃO RALADO , composição: queijo parmesão ralado pacote 200,00 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). sem glúten. pacote de 50g.	EMBALAGEM DE 50 GR	360	3,97	1.429,20
91	SAL , refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	516	1,26	650,16
92	SARDINHA EM CONSERVA , preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 125 gramas de peso. Embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA DE 125 GR	800	4,95	3.960,00





93	<p>SARDINHA EM CONSERVA NO MOLHO DE TOMATE, preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: inteira com espinha, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em lata com 125 gramas. Embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses.</p>	LATA DE 125 GR	600	4,95	2.970,00
94	<p>VINAGRE DE ALCOL, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml e em fardo com 12 unidades.</p>	GARRAFA DE 250 ML	1.200	1,82	2.184,00
95	<p>XEREM DE MILHO, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.</p>	EMBALAGEM DE 500 GR	600	2,30	1.380,00





96	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO , obtida do trigo moído, de cor branca, enriquecido com ferro e ácido fólico, isenta de sujidade, com fermentação, acondicionado em embalagem plástica com 1 kg e em fardo com 10 pacotes. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	EMBALAGEM DE 01 QUILO	480	5,73	2.750,00
TOTAL GERAL DOS ITENS R\$					828.980,76



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud-it-solucoes.inf.br/transparenciaMunicipal/download/1-20230530110430.pdf>
assinado por: idUser 83



ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO INC. V DO ART. 27 DA LEI 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993
(CUMPRIMENTO DO ART. 7º INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)**

AO:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO - PE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023

A pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a), portador(a) da _____ Carteira de Identidade n.º _____ SSP/PE, e do CPF n.º _____, DECLARA, para fins de participação na licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2023, bem como atendendo ao disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666/93, de 21/06/1993 e suas alterações posteriores, em cumprimento ainda ao que determina o inciso XXXIII do art. 7.º da Constituição Federal e Lei n.º 9.854, de 27/10/1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

Acrescentar, se for o caso: Declara que emprega menor de dezesseis e maior de quatorze anos exclusivamente na condição de aprendiz.

Local, ____ de ____ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa





ANEXO V

DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE NÃO HÁ NENHUM FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

AO:
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO - PE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023

(A pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº ,por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) , portador(a) da _____ Carteira de Identidade n.º _____ SSP/PE, e do CPF n.º _____, DECLARA QUE:

- a) Até a presente data, não existem fatos impeditivos para sua habilitação;
- b) Não se encontra inidônea para licitar ou contratar com órgãos da administração Pública, Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal;
- c) Não possui em seu quadro funcional servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Local, ____ de _____ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa





ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

AO:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO - PE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023

(NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ nº _____, (ENDEREÇO COMPLETO) _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos para a sua habilitação, no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local, ____ de ____ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa





ANEXO VII

**DECLARAÇÃO QUE A EMPRESA EXISTE FISICAMENTE E QUE ESTÁ EM PLENO
FUNCIONAMENTO**

AO:
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO - PE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023

A empresa _____, estabelecida na
_____, inscrita no CNPJ sob o nº
_____, declara sob as penalidades da Lei, que o estabelecimento existe fisicamente e
que se encontra em pleno funcionamento.

Local, ____ de _____ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa





ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO MICROEMPRESA EMPRESA DE PEQUENO PORTE



AO:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO - PE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023

Prezados Senhores:

Pela presente, declaramos, para os devidos legais, que esta empresa declara ser microempresa/empresa de pequeno porte, nos termos da legislação vigente não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da LC nº 123/2006, e para efeito do cumprimento ao estabelecimento no inciso VII do artigo 4º da Lei Federal Nº 10.520 de 17.07.2002, sob as penalidades cabíveis, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste Edital.

Local, ____ de ____ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa





ANEXO IX

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2023

Tipo: **MENOR PREÇO POR ITEM**

AO:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANHOTINHO - PE

A empresa _____, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, E-mail: _____ Tel.Celular:(_)_____.

Conta Corrente:

Agência:Banco:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

- ✓ Declaro que estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, todos gastos com transporte e descarga.
- ✓ Validade da Proposta: 60 DIAS.
- ✓ Prazo de entrega e Pagamento: Conforme Edital e Anexos

Local, ____ de _____ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa

