



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

**EDITAL Nº 044-19 PE-FMS**

Registro de preços visando aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo da alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal, neste município, sob o regime de execução indireta por empreitada do tipo menor preço global por lote.

**EDITAL N.º 044-19 PE-FMS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**A V I S O**

**O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PINDAÍ**, torna público aos interessados que na data, horário e local abaixo indicado, fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, de acordo com as condições deste Edital, por meio da internet: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)

**OBJETO:** Registro de preços visando aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo da alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal, neste município, sob o regime de execução indireta por empreitada do tipo menor preço global por lote.

**CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:** Empresas nacionais do ramo, individuais, que atendam as condições deste edital e seus anexos. Não será permitida a participação de empresas sob a forma de consórcio nem a subcontratação para a execução do objeto deste edital.

**DATA, HORA e LOCAL DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL E SEUS ANEXOS:** O edital estará disponível para consulta e retirada nos sítios <http://pindai.ba.gov.br> e <http://www.licitacoes-e.com.br>.

**Observação:** Os licitantes que participarem deste certame deverão ficar atentos quanto aos atos que serão publicados no Diário Oficial do Município, site: <http://pindai.ba.gov.br>, no Diário Oficial da União, Diário Oficial do Estado da Bahia e Jornal CORREIO DA BAHIA.

**DATA/HORA PARA ENVIO DAS PROPOSTAS:** A partir da disponibilização do edital no sítio [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), até as **08h30min (horário de Brasília) do dia 13 (treze) de dezembro de 2019**, respeitado o interregno mínimo de 08 (oito) dias úteis para divulgação da licitação.

**DATA E HORA DE PARA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS E ABERTURA DA SESSÃO:** A partir das **09h00min (horário de Brasília) do dia 13 (doze) de dezembro de 2019**.

**LOCAL DA SESSÃO: HYPERLINK** <http://www.licitacoes-e.com.br>

**OBSERVAÇÃO:** Os interessados ficam desde já notificados da necessidade de acessarem o sítio da Prefeitura Municipal de Pindaí para ciência das eventuais alterações e esclarecimentos. Quaisquer dúvidas a respeito deste edital, bem como os seus elementos constitutivos, poderão ser sanadas pelo telefone (77) 3667-2245 ou pelo e-mail: [licitacaopindai@gmail.com](mailto:licitacaopindai@gmail.com) no horário comercial **de 07h00min (sete horas) às 12h00min (doze horas) e das 14h00 min às 17h00min**, de segunda a sexta-feira.

Pindaí-BA, 02 de dezembro de 2019.

**RAFAELA TÂNIA ALVES DOS SANTOS**  
**Pregoeira**

## **ÍNDICE**

1. DO OBJETO
2. DA DESCRIÇÃO GERAL DOS FORNECIMENTOS E DOS LOCAIS DE ENTREGA
3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
4. DA REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO
5. DA INTERPRETAÇÃO E ESCLARECIMENTOS
6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS
7. DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS
8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES
9. DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS
10. DA HABILITAÇÃO
11. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL
12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS
13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E VALOR ORÇADO PELA PREFEITURA
15. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS
16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
17. REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS
18. DAS MULTAS
19. DO RECEBIMENTO DEFINITIVO DOS FORNECIMENTOS
20. DA CONTRATAÇÃO
21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
22. DA GARANTIA
23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

## **ANEXOS**

- ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
- ANEXO II– MODELO PLANILHAS ORÇAMENTÁRIAS
- ANEXO III - TERMO DE PROPOSTA
- ANEXO IV- MODELO DE DECLARAÇÃO
- ANEXO V - ORDEM DE FORNECIMENTO
- ANEXO VI – MINUTA ATA REGISTRO DE PREÇOS
- ANEXO VII – MINUTA CARTA CONTRATO



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2019  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 369/2019**

**DATA/HORA PARA ENVIO DAS PROPOSTAS:** A partir da disponibilização do edital no sítio [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), até as **08h30min (horário de Brasília) do dia 13 (treze) de dezembro de 2019**, respeitado o interregno mínimo de 08 (oito) dias úteis para divulgação da licitação.

**DATA E HORA DE PARA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS E ABERTURA DA SESSÃO:** A partir das **09h00min (horário de Brasília) do dia 13 (treze) de dezembro de 2019**

**LOCAL DA SESSÃO: HYPERLINK** <http://www.licitacoes-e.com.br>

A Prefeitura Municipal de Pindaí, por intermédio de seu Departamento de Licitações, torna público aos interessados que na data, horário e local estabelecidos no presente edital fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO e do tipo MENOR PREÇO POR LOTE.

Esta licitação observará as disposições da Lei Federal n.º Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO: **Registro de preços visando aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo da alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal, neste município, sob o regime de execução indireta por empreitada do tipo menor preço global por lote.**

**2. DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS FORNECIMENTOS E DOS LOCAIS DE ENTREGA**

2.1 A contratada deverá fornecer o seguinte material:



2.1.1 Planilha de Fornecimentos:

| LOTE 01 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS |     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                               | QTD | UF      | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                                  | 160 | pct.    | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> – Sabor chocolate, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Embalagem com 400 gramas contendo os ingredientes mínimos: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitaminas. Valor nutricional máximo de 6% de carboidratos, 1% de gordura saturada e 1% de sódio de uma dieta de 2000 kcal/por porção. |
| 2                                  | 700 | kg      | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega. Embalagem: pacote de 2 kge 5 kg. Ingredientes mínimos: açúcar cristal, valor nutricional máximo de 2% de carboidratos de uma dieta de 2000 kcal/por porção.                                                                                                    |
| 3                                  | 700 | kg      | <b>ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, com validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega. Embalagem: pacote com 1 kg                                                                                                     |
| 4                                  | 700 | kg      | <b>ARROZ BRANCO</b> - Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, com validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega. Embalagem: pacote com 1 kg                                                                                                           |
| 5                                  | 70  | garrafa | <b>AZEITE</b> – embalagens contendo 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6                                  | 700 | pct     | <b>BISCOITO DOCE</b> – Tipo maisena, textura crocante, sabor característico com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega, pacotes com 400 gramas.                                                                                                                                                                                    |
| 7                                  | 700 | pct     | <b>BISCOITO SALGADO</b> – Tipo cream cracker, sabor e cor característicos, textura crocante, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega, pacotes com 400 gramas.                                                                                                                                                                   |
| 8                                  | 800 | pct     | <b>CAFÉ EM PÓ</b> – Torrado e moído, empacotado automaticamente (sem contato manual, embalagens contendo 250 gramas, dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 09                                 | 300 | cx      | <b>CHÁ</b> – Chá em sachê (11 gramas). Caixa com 10 unidades – sabores variados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|    |       |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | 110   | kg      | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade mínima de 1 ano, quantidade do produto.                                                                                                                |
| 11 | 700   | kg      | <b>FEIJÃO CARIOCA</b> – Armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 1Kg.                                                                                                      |
| 12 | 200   | kg      | <b>FEIJÃO PRETO</b> - Armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 1Kg.                                                                                                        |
| 13 | 200   | pct     | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> – Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade mínima de 1 ano, quantidade do produto.                                                                                                     |
| 14 | 1.300 | pct     | <b>LEITE EM PÓ</b> – Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200 gramas. 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 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. |
| 15 | 600   | litros  | <b>LEITE PASTEURIZADO</b> - Embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 16 | 840   | pct     | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> – Com ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso e parasitas. Embalagem com 500 gramas e validade de 1 ano no mínimo, a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17 | 200   | pct     | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - TIPO PADRE NOSSO – Para sopa, a base de farinha de trigo com ovos, embalagem com 500 gramas com dados de identificação do produto, prazo de validade de 1 ano no mínimo, a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 18 | 250   | unidade | <b>MARGARINA COM SAL</b> – Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Embalagem com 500 gramas.                                                                     |



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

|    |     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | 70  | garrafa | <b>MOLHO DE ALHO</b> - embalagens contendo 150 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 20 | 600 | unid    | <b>MOLHO DE TOMATE</b> - Puro, deverá conter no rótulo ou impresso da embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem em sachê de 340 gramas.                                                                                                                                                                   |
| 21 | 30  | garrafa | <b>MOLHO SHOYO</b> - embalagens contendo 150 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 22 | 250 | und.    | <b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – Alimentício, embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter vitamina E e ser acondicionado em embalagens pet de 900 ml. Validade mínima de 1 ano.                                                                                                                            |
| 23 | 250 | DÚZIA   | <b>OVOS DE GALINHA BRANCO</b> – Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagens próprias, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal.                               |
| 24 | 500 | kg      | <b>POLPA P/ SUCO</b> – Embalagem de 400 gramas, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde                                                                              |
| 25 | 280 | kg      | <b>QUEIJO BRANCO</b> - Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da entrega. |
| 26 | 120 | kg      | <b>SAL REFINADO IODADO</b> – Com identificação do produto, rótulo de ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 kg.                                                                                                                       |
| 27 | 18  | unid    | <b>VINAGRE</b> – branco em embalagens de 750 ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| LOTE 02- FRUTAS E VERDURAS |     |    |                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                       | QTD | UF | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                            |
| 1                          | 600 | un | <b>ABACAXI</b> – De primeira qualidade, tamanho médio a grande, sem ferimentos ou defeitos.                                                                     |
| 2                          | 360 | Kg | <b>ABÓBORA</b> - Uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.   |
| 3                          | 300 | Kg | <b>ABOBRINHA</b> - Uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. |





|    |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | 100   | Kg    | <b>ACEROLA</b> - Madura, frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5  | 260   | pct   | <b>ALFACE</b> - De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                   |
| 6  | 65    | Kg    | <b>ALHO</b> - Bulbo inteiro, 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, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.                                                                                                                                                                                              |
| 7  | 1.200 | dúzia | <b>BANANA PRATA</b> - Em pencas íntegras, de 1ª qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. |
| 8  | 550   | Kg    | <b>BATATA INGLESA</b> – Comum, especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De colheita recente.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 9  | 150   | kg    | <b>BATATA DOCE</b> - lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.                                                                                                                                                                                                           |
| 10 | 300   | kg    | <b>BETERRABA</b> Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11 | 300   | kg    | <b>CEBOLA</b> - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 12 | 450   | kg    | <b>CENOURA</b> Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | 220    | pct   | <b>CHEIRO VERDE</b> - 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |
| 14 | 250    | kg    | <b>CHUCHU</b> de primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15 | 10     | kg    | <b>COENTRO SECO</b> – Tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as noras vigentes. Validade com no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.                                                                                                      |
| 16 | 06     | kg    | <b>COMINHO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                                                               |
| 17 | 20     | kg    | <b>CORANTE</b> - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                              |
| 18 | 250    | pct   | <b>COUVE</b> - de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                        |
| 19 | 03     | kg    | <b>FOLHA DE LOURO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                                                              |
| 20 | 1.000  | dúzia | <b>LARANJA PERA</b> – Madura, frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.                                                                                                                                                                                                      |
| 21 | 10.800 | unid. | <b>MAÇÃ NACIONAL</b> – Frutos de tamanho médio, no grau, máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor as espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.                                                                                                                                                                                                                           |



|    |       |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | 480   | kg   | <b>MAMÃO PAPAIA</b> - Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                           |
| 23 | 05    | kg   | <b>MANJERICÃO</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                                                        |
| 24 | 1.800 | kg   | <b>MELANCIA</b> - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (5 a 10) Kg cada unidade.                                                                                                                                                       |
| 25 | 05    | kg   | <b>ORÉGANO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                                                                  |
| 26 | 240   | kg   | <b>PEPINO</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                 |
| 27 | 120   | kg   | <b>PIMENTÃO VERDE</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                           |
| 28 | 110   | kg   | <b>REPOLHO</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 29 | 150   | pct. | <b>RUCULA</b> - De 1ª qualidade, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte |
| 30 | 700   | kg   | <b>TOMATE</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                 |
| 31 | 100   | kg   | <b>VAGEM</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                                    |

**LOTE 03- PAES E BOLOS**



| ITEM | QTD    | UF   | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 10.000 | Und. | <b>PÃO DE SAL</b> – Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico acondicionados em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeita condição de higiene. Atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega. Unidade de 50 gramas.             |
| 2    | 3.000  | Und. | <b>PÃO DE LEITE</b> - – Composto de farinha de trigo especial, água, sal, açúcar e fermento químico acondicionados em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeita condição de higiene. Atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega. Unidade de 50 gramas. |
| 3    | 1.000  | kg   | <b>BOLO</b> – Pronto, preparado com farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, margarina, de boa qualidade, isento de odores, bolores.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4    | 6.000  | Und. | <b>PÃO QUEIJO</b> – de boa aparência, bem assado, isento de odor e bolores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| LOTE 04- CARNES E CONGELADOS |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                         | QTD | UF | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1                            | 300 | kg | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> – Sabor frango, embalagem de 1 kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2                            | 520 | kg | <b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (BIFE)</b> – Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                                                                                                                                                                                     |
| 3                            | 500 | kg | <b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE (Região)</b> – Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF. Congelada.                                                                                                                                                                                                                 |
| 4                            | 300 | kg | <b>FÍGADO BOVINO</b> – Resfriado, embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5                            | 350 | kg | <b>FILÉ DE PEIXE</b> - De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas |
| 6                            | 350 | kg | <b>CARNE DE PORCO</b> - Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                                                                                                                                                                                                          |



|   |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | 30  | kg | <b>SALSICHA</b> tipo Viena, resfriada, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. |
| 8 | 370 | kg | <b>MÚSCULO</b> - Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, emb1ns plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                       |

| LOTE 05- CARNE DE FRANGO |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                     | QTD | UF | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                        | 350 | kg | <b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> - De primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. |
| 2                        | 350 | kg | <b>COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO</b> – congelada, embalagem plástica de 2 kg. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                         |

2.1.2 Os custos com transporte e descarga dos materiais são de responsabilidade da licitante e deverão estar inclusos no valor da proposta.

2.3 – O objeto desta licitação deverá ser prestado de forma descrita no item I;

2.3.1 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de vinte e quatro horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

### 3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO



- 3.1. Empresas nacionais do ramo, inclusive individuais, que atendam as condições deste Edital e seus Anexos, e que estejam previamente credenciados no licitações-e do Banco do Brasil por meio do sítio: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), para acesso ao sistema eletrônico, conforme previsto no item 6 deste Edital.
- 3.1.1 As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2013, bem como, as empresas produtoras de bens e serviços de informática no país, que usufruam dos benefícios constantes do art. 3º da Lei 8.248 de 23/10/1991 e do Decreto nº 7.174 de 15/05/2013.
- 3.1.1.1 As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da Lei, que cumprem os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, bem como, estão aptas a usufruírem do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da referida Lei Complementar.
- 3.1.2 Para participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.
- 3.1.3 A participação na licitação implica na aceitação plena e irrevogável do ato convocatório, bem como na observância dos regulamentos e normas administrativas e técnicas aplicáveis, observando-se o disposto neste Edital e de seus anexos e a responsabilidade pela autenticidade e fidelidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.
- 3.2. As licitantes deverão se inteirar dos fornecimentos a serem executados e avaliar os problemas futuros de modo que os custos propostos cubram quaisquer dificuldades decorrentes de sua execução, inclusive quanto à localização do empreendimento.
- 3.3. Caberá ao licitante interessado em participar do Pregão Eletrônico:
- a) Credenciar-se no licitações-e;
  - b) Remeter no prazo estabelecido no subitem 6.1 do Edital, exclusivamente por meio eletrônico, via *internet*, a proposta de preços;
  - c) Responsabilizar-se, formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados



diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à PREFEITURA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (artigo 19, inciso III, do Decreto nº 10.024/2019);

- d) Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (artigo 13, inciso IV, Decreto nº 10.024/2019)
- e) Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a viabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;
- f) Utilizar-se de chave de identificação ou da senha de acesso para participar do Pregão na forma eletrônica;
- g) Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3.4. Não será permitida a participação de empresas:

- a) Sob a forma de consórcio nem a subcontratação total ou parcial dos fornecimentos;
- b) Cujos empregados, diretores, responsáveis técnicos ou sócios figurem como funcionários, empregados ou ocupantes de função gratificadas na PREFEITURA;
- c) Que estejam com o direito de licitar e contratar suspenso com qualquer órgão integrante do SISG/SIASG ou que por estes tenham sido declaradas inidôneas;
- d) Empresa em processo de recuperação judicial ou em processo de falência ou concordatária, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- e) Estrangeiras que não estejam autorizadas a operar no País;
- f) Que possuam familiar de agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na PREFEITURA;
- g) Será considerado familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.

**4. DA REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO**



- 4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acessar o sistema eletrônico (artigos 9º, § 1º, do Decreto nº 10.024/2019), devendo ser providenciado no sítio [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).
- 4.2. O credenciamento do licitante dependerá de registro no sistema licitações-e do Banco do Brasil.
- 4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 4.4. A perda da senha ou quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- 4.5. 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, excluía 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.
- 4.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 4.7. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

## **5. DA INTERPRETAÇÃO E ESCLARECIMENTOS**

- 5.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a quaisquer elementos do processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, via *internet*, no sítio [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) ou ainda, por e-mail [licitacaopindai@gmail.com](mailto:licitacaopindai@gmail.com), conforme previsto no art.23, do Decreto 10.024/2019. Os pedidos de esclarecimentos formulados fora deste prazo serão considerados como não recebidos.





- 5.2. A licitante deverá, além das informações específicas requeridas pela PREFEITURA, adicionar quaisquer outras que julgar necessárias. Somente serão aceitas normas conhecidas que assegure a qualidade igual ou superior à indicada nas Especificações Técnicas, item 2 deste Edital.
- 5.3. As licitantes deverão estudar minuciosa e cuidadosamente a documentação informando-se de todas as circunstâncias e detalhes que possam de algum modo, afetar a execução dos fornecimentos, seus custos e prazos.
- 5.4. Analisando as consultas, a PREFEITURA deverá esclarecê-las e, acatando-as, deverá alterar ou adequar os elementos constantes do Edital e seus anexos, comunicando sua decisão, também por meio eletrônico, via internet, no sítio de licitações-e: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), divulgando a modificação pelo mesmo instrumento de publicação do texto original, reabrindo o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando inquestionavelmente a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 5.5. Fica entendido que a licitante tenha pleno conhecimento das condições locais onde serão executados os fornecimentos e terá solucionado todas as dúvidas e esclarecimentos, antes da data da apresentação das propostas.
- 5.6. A apresentação da proposta tornará evidente que a licitante examinou minuciosamente toda a documentação deste Edital e seus Anexos, que a comprovou e a achou correta. Evidenciará, também, que o licitante obteve da PREFEITURA, satisfatoriamente, as eventuais informações e esclarecimentos solicitados, tudo resultando suficiente para a elaboração da proposta apresentada, implicando na aceitação plena de suas condições.

6. **DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

- 6.1. Após a divulgação do Edital no sítio [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), a licitante deverá apresentar no campo correspondente dentro do sistema eletrônico denominado **“Descrição Complementar”**, a sua Proposta de Preços, contendo, obrigatoriamente, a especificação do (s) ITEM (NS) a ser (em) ofertado (s), **detalhadamente**, em língua portuguesa, **indicando as especificações técnicas e marca/fabricante, a garantia contra defeitos de fabricação** e quaisquer outras informações afins que julgar necessárias ou convenientes, não sendo aceitas adaptações, modificações e alterações não previstas nos seus manuais, atentando-se para as Especificações Técnicas, item 2 deste Edital, contemplando o **preço unitário e POR LOTE dos**



**ITENS**, estando incluídos todos os impostos, taxas e despesas tais como transporte, carga e descarga do material, mão-de-obra, leis sociais, tributos e quaisquer outros incidentes sobre o objeto deste Pregão, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, **exclusivamente por meio do sistema eletrônico** (art. 26, caput, Decreto 10.024/2019).

- 6.1.1. No campo “**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado**”, da proposta eletrônica, deverá ser especificado o objeto, de forma que seja possível a sua identificação, **sob pena de desclassificação**.
- 6.1.2. **Deverá ser, obrigatoriamente, anexada a proposta de preço sob pena de desclassificação.**
- 6.2. Apresentada a proposta, ainda que omissa em sua descrição, mas aceita pela Pregoeira, a licitante compromete-se a executar os fornecimentos, objeto deste Edital, sem preterição de quaisquer especificações pertinentes constantes do item 2 deste Edital.
- 6.3. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 6.4. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e lances (art. 19, inciso III, do Decreto 10.024/2019).
- 6.5. 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 (art. 19, inciso IV, Decreto 10.024/2019).
- 6.6. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura deste Pregão, sujeita a revalidação por idêntico período.
- 6.7. Os encargos sociais e despesas administrativas decorrentes do fornecimento serão de responsabilidade do licitante vencedor.
- 6.8. Não serão considerados propostas ou lances com que não contemple os fornecimentos solicitados neste Edital.
- 6.9. Em caso de divergência entre o preço unitário e o total, será considerado válido o unitário, e entre o valor expresso em algarismo e por extenso será considerado válido o por extenso.



- 6.10. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital, que forem omissos ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o seu julgamento.
- 6.11. As licitantes classificadas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, no ato do envio de suas propostas, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14/12/2013, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.

## **7. DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

- 7.1. **A partir das 09h00min (HORÁRIO DE BRASÍLIA) do dia 13 de dezembro de 2019** e em conformidade com o subitem 6.1 deste Edital terá início a sessão pública do **Pregão Eletrônico SRP nº 044/2019**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, conforme previsto neste Edital e de acordo com o Decreto nº 10.024/2019.
- 7.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital (art.28, Decreto nº 10.024/2019).
- 7.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pela Pregoeira, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

## **8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

- 8.1. Classificadas as propostas, a Pregoeira dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento do valor consignado no registro.
- 8.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 8.3. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 8.4. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.



- 8.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.
- 8.6. No caso de desconexão da Pregoeira, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.7. A Pregoeira, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.7.1. Quando a desconexão da Pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes.
- 8.8. O encerramento da etapa de lances será decidido pela Pregoeira, que informará, com antecedência de 1 (um) a 60 (sessenta) minutos, o prazo para início do tempo de iminência.
- 8.8.1. Decorrido o prazo fixado pela Pregoeira, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.
- 8.9. Caso o sistema não emita o aviso de fechamento iminente, a Pregoeira se responsabilizará pelo aviso de encerramento aos licitantes, informando que, depois de transcorridos 30 (trinta) minutos, a contar do aviso da Pregoeira, a qualquer momento a etapa de lances será encerrada.
- 8.10. Após o encerramento da etapa de lances, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida a melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.
- 8.11. Benefícios às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:
- 8.11.1. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (artigo 44 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2013).



- 8.11.2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta mais bem classificada;
- 8.11.3. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, citada no subitem acima, mais bem classificada, e àquelas que se seguirem na ordem de classificação, serão convocadas para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 8.11.4. Para efeito do disposto no subitem 8.11.2 deste Edital (art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2013), ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- a) A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
  - b) Não ocorrendo a contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea “a” acima, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, supra mencionada, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
  - c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, retro mencionada, os lances serão ofertados de acordo com a ordem de classificação definida pelo próprio sistema.
- 8.11.5. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 8.11.1 acima, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 8.11.6. A condição prevista no subitem 8.11.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, bem como, as empresas produtoras de bens e serviços de informática no País, que usufruam dos benefícios constantes do art. 3º da Lei 8.248 de 23/10/1991 e do Decreto nº 7.174 de 15/05/2013.
- 8.12. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9. **DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**



- 9.1. **Para efeito de classificação das propostas, será considerado o MENOR PREÇO POR LOTE, considerando o valor POR LOTE do mesmo, respeitados os valores máximos unitários e globais estimados pela PREFEITURA.**
- 9.2. **Caso haja lance de preço e, por conseguinte a diminuição do valor inicial da proposta, a redução do preço deverá ser distribuída de forma idêntica entre os itens que compõem o lote, aplicando-se o percentual reduzido em cada um deles.**
- 9.3. Encerrada a etapa de lances, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao orçamento para contratação, conforme discriminados no subitem 9.8 e verificará a habilitação do licitante conforme as disposições deste Edital (artigo 39 do Decreto nº 10.024/2019).
- 9.4. A Pregoeira poderá anunciar a licitante vencedora após o encerramento da sessão pública, observados os prazos recursais, ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 9.5. Após a análise das propostas, serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II da Lei n.º 8.666/93, as propostas que:
- a) Apresentarem valor POR LOTE superior ao limite orçado pela PREFEITURA ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, condições estas necessariamente especificadas no ato convocatório da licitação;
  - b) Apresentar preços ou quaisquer ofertas de vantagens não previstas neste edital;
  - c) Que não atenda às exigências contidas no ato convocatório da licitação, conforme art. 40, VII c/c art. 48 I da Lei 8.666/93;
  - d) Com preços baseados em cotações de outra licitante, conforme art.40,VII,c/c art.44,§ 2º da Lei 8.666/93;
- 9.6. Não se admitirá proposta que apresentar preço POR LOTE ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que esta concorrência não tenha estabelecido limites mínimos.



- 9.7. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 9.8. Ocorrendo a situação a que se refere o subitem acima, a Pregoeira poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.
- 9.8.1. A licitante vencedora deverá atender aos termos e condições das especificações técnicas, sob pena de ter a proposta rejeitada.
- 9.9. A Proposta de Preços, inicialmente encaminhada nos termos determinados pelo subitem 6.1 deste Edital, que compreende a descrição do objeto ofertado e todas as demais informações afins julgadas necessárias ou convenientes, deverá ser reformulada pela licitante vencedora, em forma de planilha, com o valor unitário e POR LOTE de cada ITEM, devidamente atualizada, conforme modelo constante no Anexo II deste Edital, após a fase de lances, e enviada mediante o sistema eletrônico ou pelo e-mail [licitacaopindai@gmail.com](mailto:licitacaopindai@gmail.com), no prazo de **02 (duas) horas**, após a solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, juntamente com a documentação de habilitação, e deverá conter ainda:
- a) Nome e endereço completo da licitante, número de telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, C.N.P.J/MF, e qualificação (nome, estado civil, profissão, CPF, identidade e endereço) do dirigente ou representante legal, este mediante instrumento de procuração, que responderá pelo contrato no caso da licitante ser a vencedora;
  - b) Número da conta bancária (banco, agência e número da conta), número dos telefones, fax e nome dos responsáveis, para fins de contatos futuros, além dos dados cadastrais do representante da empresa, necessários ao preenchimento da Ordem de Fornecimento, caso a empresa venha a ser a vencedora do certame;
  - c) Especificação completa do objeto ofertado, compatível com o Edital; com os níveis de garantia do equipamento e seus componentes;
  - d) Termo de Proposta, constante do Anexo III, que é parte integrante deste Edital, devidamente preenchido;



- e) Planilha Orçamentária, modelo constante no Anexo II do Edital, preenchida com clareza e sem rasuras, indicando o preço unitário e total da proposta;
  - f) Quaisquer outras informações afins que julgar necessárias ou convenientes.
- 9.10. A proposta deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, preferencialmente em papel timbrado da licitante, e redigido com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, datilografada ou impressa, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais, pela licitante ou seu representante legal.
- 9.11. A proposta deverá ser apresentada com cotação de preços, em moeda corrente nacional (Real – R\$), com observância aos preços máximos globais e unitários constantes das planilhas de quantidades e preços unitários que integram o Edital (Anexo I), contendo oferta firme e precisa, sem qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- 9.12. A proposta deverá indicar em reais o (s) preço (s) do (s) ITEM (NS) ofertado (s), com menção discriminada da tributação plena até o local de entrega, considerando que a PREFEITURA não possui inscrição estadual, sendo considerado consumidor final. A concorrente será responsável por quaisquer acréscimos que ocorrerem pela não observância desta particularidade.
- 9.13. A licitante deverá apresentar os valores em reais nas colunas dos impostos, anexando memória de cálculo dos mesmos, com indicação de alíquota e metodologia de cálculo dos mesmos incluindo, ICMS, IPI, ISS, ISTR, PIS, COFINS e demais impostos.
- 9.14. A licitante deverá declarar expressamente que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como, e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, transporte, cargas e descargas, bem como outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.
- 9.15. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os respectivos bens, serem fornecidos à PREFEITURA sem ônus adicionais.





- 9.16. A licitante deverá prever todos os acessos necessários para permitir a execução do serviço, avaliando-se todas as suas dificuldades, pois os eventuais custos decorrentes de qualquer serviço para melhoria destes acessos correrão por conta da licitante vencedora.
- 9.17. Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez abertas as propostas. Os erros, equívocos e omissões havidas nas cotações de preços serão de inteira responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo, no caso de erro para mais e consequente desclassificação, qualquer recurso, nem tampouco, em caso de erro para menos, eximir-se do fornecimento do objeto da presente licitação.
- 9.18. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contado a partir da data estabelecida para entrega das mesmas, sujeita a revalidação por idêntico período.
- 9.18.1. Caso o prazo de validade da proposta não esteja expressamente nela indicado, fica estabelecido que este prazo seja o estipulado no Edital, nos termos do subitem 9.17.
- 9.19. Os Anexos enviados junto ao Edital não poderão ser utilizados para confecção das propostas da licitante, os mesmos deverão ser reconstituídos em papel timbrado da licitante, seguindo como padrão os modelos anexados ao Edital.
- 9.20. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções de Anexos às propostas, de dados não exigidos neste Edital, tais como: "condições gerais"; "cláusulas contratuais"; etc.
- 9.21. O preço levado a julgamento no presente certame será o valor POR LOTE POR LOTE, respeitado o preço máximo fixado na Planilha Orçamentária, Anexo I deste Edital.
- 9.22. Em caso de divergência entre os preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso, prevalecerão os últimos.

## 10. DA HABILITAÇÃO

- 10.1. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta POR LOTE, desde que aceita pela Pregoeira, deverá comprovar a situação de regularidade de acordo com o que segue:
- 10.1.1. **Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista.**



- a) Verificação, "online", junto do SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, da documentação obrigatória (RECEITA FEDERAL, DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, FGTS e SEGURIDADE SOCIAL - INSS), e da habilitação parcial (RECEITA ESTADUAL e RECEITA MUNICIPAL);
  - a1) Na hipótese de haver documentos com prazo de validade vencido junto do SICAF, a licitante vencedora deverá apresentar a documentação correspondente com prazo de validade em vigor;
  - a2) Em se tratando de documentos emitidos via Internet, sua veracidade será confirmada através de consulta realizada nos *sítios* correspondentes, e se apresentados de outra forma, poderão ser em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor do setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Pindaí, ou ainda, publicação em órgão da imprensa oficial.
- b) Declaração de que não foi declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública, de que não está impedida de licitar ou contratar com a PREFEITURA, e de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo IV (modela A), parte integrante deste Edital.
- c) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, Anexo Iv (modelo B), parte integrante este Edital.
- d) Declaração, sob as penas da lei, no caso de ME ou EPP, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2013, com base no que preceitua o art. 11º do Decreto nº 6.204/2018, ou ainda a certidão de que trata o art. 8º da IN103, do Departamento Nacional do Registro do Comércio – DNRC, Anexo III (modelo C).
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, emitida pelo Banco Nacional de Devedores Trabalhistas - BNDT, com prazo de validade em vigor, [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao).



- f) Certidão Negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade
- g) Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos

**10.1.2. Qualificação Econômico-Financeira**

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelos distribuidores de todos os cartórios da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- c) A boa situação financeira do licitante será aferida pela observância, dos índices apurados pela fórmula abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por contabilista habilitado.
- d) As empresas com menos de 01 (um) ano de existência, que ainda não tenham Balanço de final de exercício, deverão apresentar Demonstrações Contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido com data máxima de até 90 (noventa) dias anterior à data de abertura da licitação, devidamente assinado por contabilista habilitado.

**ILG - ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL  $\geq 1,00$**

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

**ILC - ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE  $\geq 1,00$**



ILC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

**GEG - GRAU DE ENDIVIDAMENTO  $\leq 0,50$**

GEG = Passivo Circulante + Exigível à Longo Prazo

Ativo Total

**e) Declaração de Optante ou Não Optante do Simples Nacional.**

**10.1.3. Qualificação Técnica**

a) Na fase de habilitação a licitante deverá apresentar atestado(s) específico(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove(m), o fornecimentos dos produtos semelhantes ao que está descrito no Anexo I do Presente Edital, de forma a permitir constatar ter a licitante executado fornecimento de porte e complexidade ao objeto desta licitação, conforme art.30, § 4º, da Lei 8.666/93.

10.2. Na hipótese de ocorrência de “Voltar Fase/Ata Complementar”, o prazo para averiguação da situação regular das empresas visando a habilitação das mesmas obedecerá as exigências contidas no subitem 10.1 acima, ou seja, a partir da decisão acerca do último item em disputa, registrado no sistema eletronicamente.

10.3. A validade das certidões referidas no subitem 10.1.1 e alínea “a” do subitem 10.1.2 corresponderão ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, a PREFEITURA convencionou o prazo como sendo o de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese da licitante em comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao antes convencionado, mediante a juntada de norma legal pertinente.



- 10.4. Caso a(s) certidão (ões) expedida(s) pela(s) Fazenda(s) Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal seja(m) POSITIVA(S), a(s) Certidão (ões) Positiva(s) com efeito negativo deverá (ão) contar expressamente na(s) mesma(s) o efeito negativo nos termos do artigo 206 do CTN ou a juntada de documentos comprovando que o débito foi parcelado pelo próprio emitente do documento ou que a sua cobrança está suspensa ou, se contestado, foi garantida a execução mediante depósito em dinheiro ou através de oferecimento de bens, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, da data de recebimento das propostas.
- 10.5. Toda a documentação apresentada pela licitante, para fins de habilitação, deverá pertencer à empresa que efetivamente executará os fornecimentos, ou seja, o número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ deverá ser o mesmo em todos os documentos, com exceção da CND junto ao INSS e do CRF junto ao FGTS, sendo que neste último caso deverá comprovar que os recolhimentos de FGTS são centralizados.
- 10.6. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou,
  - b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 10.7. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 10.8. Para fins de habilitação, a PREFEITURA poderá consultar, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, os documentos não contemplados no SICAF ou que nele esteja vencido, o que constitui meio legal de prova.
- 10.8.1 A PREFEITURA, no papel da Pregoeira, procederá às seguintes verificações:
- a) Junto ao sítio [www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br) no intuito de verificar a inexistência de impedimento da empresa participante em licitar e contratar com a Administração Pública;
  - b) Da situação da empresa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ ([http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).)



- c) Da composição societária das empresas a serem contratadas no sistema SICAF, a fim de certificarem se entre os sócios há servidores do próprio órgão/entidade contratante, abstendo-se de celebrar contrato nessas condições, em atenção ao art. 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93;
  - d) Junto ao sítio [www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br) no intuito de verificar, quando da habilitação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, que tenha utilizado a prerrogativa de efetuar lance de desempate, conforme Lei Complementar nº 123/2013, art. 44, se o somatório de ordens bancárias recebidas pela empresa, relativas ao seu último exercício, já seria suficiente para extrapolar o faturamento máximo permitido como condição para esse benefício, conforme art. 3º da mencionada Lei Complementar.
- 10.9. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF deverão ser apresentados via e-mail: [licitacaopindai@gmail.com](mailto:licitacaopindai@gmail.com), no prazo de **02 (duas) horas** após a solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico.
- 10.10. Toda documentação e proposta fornecida à PREFEITURA deverão ter todas as suas páginas numeradas sequencialmente.
- 10.11. Os documentos, quando remetidos via fax, deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** contados da apresentação via fax.
- 10.12. A não apresentação ou a não comprovação de regularidade de qualquer dos documentos indicados nos subitens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 deste Edital implicará na inabilitação da licitante.
- 10.13. Em se tratando das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a comprovação de regularidade fiscal somente será exigida para efeito de contratação. Contudo, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (Lei Complementar nº 123, de 14/12/2013).
- 10.14. A aplicação do tratamento diferenciado previsto no subitem 10.13 estará condicionada a apresentação da documentação comprobatória de que a licitante é Micro Empresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP.
- 10.14.1. No caso de preferência para Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias



úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante forem declaradas vencedoras do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da PREFEITURA, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

- 10.15. A não regularização da documentação dentro do prazo previsto no subitem 10.14.1 acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades legalmente estabelecidas, conforme reza o art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à PREFEITURA convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogar a licitação.
- 10.16. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital
- 10.17. Será considerada vencedora do presente Pregão a licitante que, atendido as exigências fixadas no Edital com relação à aceitação da proposta e os documentos de habilitação, **ofertar o MENOR PREÇO POR LOTE, respeitado os preços UNITÁRIOS E TOTAIS, para cada ITEM orçado pela PREFEITURA, na planilha Orçamentária ANEXO I do Edital.**
- 10.18. No julgamento da habilitação e das propostas, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (artigo 47, Decreto 10.024/2019).
- 10.19. Se a licitante desatender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 10.20. Deve acompanhar a proposta financeira, a planilha de preços unitários com a marca do produto a ser fornecido.
- 10.21. Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

## 11. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL



- 11.1 Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, na forma eletrônica.
- 11.2 Caberá à Pregoeira, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, da data de recebimento da impugnação.
- 11.3 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

## **12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

- 12.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses (artigo 44, §1º do Decreto nº 10.024/2019).
- 12.2 O acolhimento do recurso implica tão somente a invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.
- 12.3 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso, ficando a Pregoeira autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 12.4 Qualquer recurso contra a decisão da Pregoeira não terá efeito suspensivo.
- 12.5 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da PREFEITURA, localizada na Rua Tibério Fausto, 426, Centro, Pindaí-Ba, nos dias úteis no horário local das 08h00min (oito) às 12h00min (doze) horas.
- 12.6 As razões dos recursos poderão ser apresentadas via sistema do Pregão Eletrônico no sítio do Licitações - e: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), ou por escrito, tempestivamente, no endereço acima, e dirigidas à Pregoeira, que decidirá sobre eles, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão.





- 12.7 Para efeito da contagem dos prazos, o expediente na PREFEITURA é das 08h00min (oito) às 12h00min (doze) horas – horário local – e, sendo considerado intempestivo o recurso ou representação quando não recebido pela Pregoeira ou pelo Protocolo do Setor de Licitações até as 17h00min (dezoito) horas do último dia do prazo recursal.
- 12.7.1 Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por e-mail.

### **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 13.1 A adjudicação dos ITENS do presente certame será viabilizada pela Pregoeira sempre que não houver recurso.
- 13.2 A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação dos ITENS aos proponentes vencedores pela Pregoeira, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.
- 13.2.1 A autoridade competente poderá encaminhar o processo ao setor que solicitou a aquisição com vistas à verificação da aceitabilidade dos ITENS cotados, antes da homologação do certame.
- 13.3 Além das medidas legais cabíveis, a proponente vencedora desistente da contratação será declarada suspensa de participar de licitações na PREFEITURA por até 05 (cinco) anos, o que será publicado no Diário Oficial da União.

### **14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 14.1 - As despesas com a execução do fornecimento correrão à conta dos recursos orçamentários descritos abaixo:

|                             |                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b> | <b>02.05.00 – Fundo Municipal de Saúde</b>                                                                   |
| <b>PROJETO / ATIVIDADE</b>  | <b>2070 – Gestão do Fundo Municipal de Saúde</b><br><b>2071 – Gestão das Ações Hospitalar e Ambulatorial</b> |
| <b>ELEMENTO DE DESPESA</b>  | <b>33.90.30.00 – Material de Consumo</b>                                                                     |

### **15. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS**



- 15.1. O fornecimento deverá ser efetuado no prazo máximo de **08 (oito)** úteis dias, a partir do recebimento da autorização da emitida pela Secretaria Municipal solicitante.
- 15.2. Os produtos deverão ser entregues no ALMOXARIFADO CENTRAL, com recebimento por um representante da secretaria solicitante.

#### **16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 16.1. Os pagamentos das faturas, devidamente atestados pela fiscalização, serão efetuados pela Prefeitura Municipal de Pindaí, através de depósito em conta corrente da contratada, devidamente informada para este fim.
- 16.2. O pagamento realizar-se-á após recebimento da nota fiscal no setor empenho do município no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, com base no preço da proposta da contratada, conforme estabelece o art. 40, XIV, “a” da Lei 8.666/93;.
- 16.3. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, sobretudo no tocante a regularidade fiscal.
- 16.4. Qualquer suspensão de pagamento devido à falta de regularidade da(s) contratada(s), conforme o estabelecido no subitem anterior, não gerará para a Prefeitura Municipal de Pindaí, nenhuma responsabilidade nem obrigação de reajustamento ou atualização monetária do valor devido.
- 16.5. A fatura só será liberada para pagamento depois de aprovada pela área gestora e devem estar isentas de erros ou omissões, sem o que serão, de forma imediata, devolvidas à contratada para correções, não se alterando a data de adimplemento da obrigação.
- 16.6. Os documentos de cobrança indicarão obrigatoriamente, o número e data de emissão da Nota de Empenho, emitida pela Prefeitura Municipal de Pindaí e que cubram a execução do fornecimento.



- 16.7. O pagamento será creditado em nome da licitante vencedora, mediante Ordem Bancária em conta corrente por ela indicada ou meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com Código de Barras, satisfeitas as condições estabelecidas neste edital.
- 16.8. A Nota Fiscal/Fatura deverá destacar o valor do IRPJ e demais contribuições incidentes, para fins de retenção na fonte, de acordo com o art. 1º, § 6º da IN/SRF n.º 480/2004, ou informar a isenção, não incidência ou alíquota zero, e respectivo enquadramento legal, sob pena de retenção do imposto de renda e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual correspondente à natureza do bem.
- 16.9. Quaisquer tributos ou encargos legais, criados, alterados ou extintos, após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, ensejarão a revisão destes, para mais ou para menos, conforme o caso.
- 16.10. Ficam excluídos da hipótese referida no subitem anterior, tributos ou encargos legais que, por sua natureza jurídica tributária (impostos diretos e/ou pessoais) não reflitam diretamente nos preços do objeto contratual.
- 16.11. Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.
- 16.12. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT, emitida pelo Banco Nacional de Devedores Trabalhista – BNDT, com prazo de validade em vigor.
- 16.13. Será considerado em atraso, o pagamento efetuado após o prazo estabelecido no subitem 18.2, caso em que a Prefeitura Municipal de Pindaí pagará atualização financeira aplicando-se a seguinte fórmula:

$$C = P [(1+I/100)^N - 1]$$



C - Valor calculado como atraso de pagamento;

P - Valor da obrigação contratual paga com atraso;

N - Número de dias entre o efetivo pagamento e a data estabelecida para quitação da obrigação contratual;

I - Percentual para remuneração do valor da obrigação paga com atraso, equivalente a média aritmética do IGP-M no período N, “Pró-Rata” dia.

16.14. Não sendo conhecido o índice para o período será utilizado, no cálculo, o último índice conhecido.

16.15. Quando utilizado o último índice conhecido, o cálculo do valor ajustado será procedido tão logo seja publicado o índice definitivo correspondente ao período de atraso. Não caberá qualquer remuneração a título de correção monetária para pagamento decorrente do acerto de índice.

## **17 REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

17.1 Os preços contratuais serão fixos e irrealizáveis.

## **18 DAS MULTAS**

18.1 Em caso de inadimplemento, por parte da licitante vencedora de quaisquer das cláusulas ou condições do contrato, à licitante vencedora será aplicada a multa no percentual de 0,1 % (um décimo por cento) ao dia, sobre o valor POR LOTE do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento) do prazo contratual, o que dará ensejo a sua rescisão.

18.2 Ocorrida a inadimplência, a multa será aplicada pela PREFEITURA, após regular processo administrativo, observando-se o seguinte:

- a) A multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, esta será descontada da garantia do respectivo contratado. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da convocação, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente sem prejuízo de outras apelações previstas em Lei.



- b) Não havendo qualquer importância a ser recebida pela empresa vencedora, esta será convocada a recolher à PREFEITURA o valor total da multa, no prazo de 10 (dez) dias, contado a partir da data da comunicação.
- 18.3 Ocorrido o inadimplemento, a penalidade será aplicada pela PREFEITURA, através de ato da Superintendência Regional baseado no relatório da comissão constituída para tal fim, observando o seguinte:
- 18.3.1 Cientificada da recomendação da cominação de penalidade, a contratada poderá apresentar defesa prévia no prazo de 10 (dez) dias.
- 18.3.2 Após o procedimento estabelecido acima, a defesa será apreciada pela Superintendência Regional e, ouvida a Assessoria Jurídica, deverá a autoridade competente decidir sobre a aplicação ou não da sanção.
- 18.3.3 A contratada terá um prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da cientificação da aplicação da penalidade pela autoridade competente, para apresentar recurso à PREFEITURA.
- 18.3.4 Ouvida a Comissão e a Assessoria Jurídica, poderá o Superintendente Regional relevar ou não aplicação da pena.
- 18.3.5 Caso seja mantida a sanção, os autos deverão ser remetidos à Diretoria Executiva da PREFEITURA para julgamento do recurso.
- 18.3.6 Caso a Diretoria Executiva mantenha a multa, não caberá mais recurso.
- 18.4 Em caso de elevação da multa, a PREFEITURA se reserva o direito de cobrar perdas e danos porventura cabíveis em razão do inadimplemento de outras obrigações, não constituindo a elevação novação contratual nem desistência dos direitos que lhe forem assegurados.

## **19 DO RECEBIMENTO DEFINITIVO DOS FORNECIMENTOS**

- 19.1 Os fornecimentos objeto do presente Edital, somente serão recebidos pela PREFEITURA ou por preposto por ele designado após o atendimento de todas as condições estabelecidas neste Edital e demais documentos dele integrantes, desde que atingido o fim a que se destinam, com eficácia e qualidade requeridas.



- 20.1.1 O Recebimento definitivo do fornecimento, após a sua execução e conclusão, obedecerá ao disposto nos Artigos 73, 75 e 76 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 19.2 A Fiscalização fará a vistoria e se os fornecimentos estiverem de acordo com as Especificações Técnicas e Ordem de Fornecimento e efetivamente não tendo nenhuma observação a fazer, será lavrado o Termo de Encerramento Definitivo do Fornecimento com a liberação da caução.
- 19.3 Na hipótese da necessidade de correção, será lavrado Termo de Recusa onde serão apontadas as falhas e irregularidades constatadas e estabelecido um prazo para que a Contratada, às suas expensas, providencie as correções ou acertos apontados. Aceitos os fornecimentos, a PREFEITURA emitirá o Termo de Recebimento Definitivo do Fornecimento.
- 19.4 A ocorrência da hipótese prevista no subitem 20.3, determinará a retomada da contagem do prazo de fornecimento a partir da lavratura do termo mencionado.
- 19.5 A fatura do fornecimento somente será encaminhada para pagamento após emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos Fornecimentos, que deverá ser anexado ao processo de liberação e pagamento.
- 19.6 Após o término dos fornecimentos, a contratada requererá o recebimento definitivo.
- 19.7 A licitante vencedora entende e aceita que o pleno cumprimento do estipulado no subitem 20.1.1 acima é condicionante para:
- a) Emissão, pela PREFEITURA, do Atestado de Execução dos fornecimentos;
  - b) Emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos Fornecimentos.

## **20 DA CONTRATAÇÃO**

- 21.1. A contratação formalizar-se-á mediante assinatura de Ordem de Serviço, de conformidade com a minuta constante em Anexo IV a este Edital.
- 21.2. A PREFEITURA é responsável pela contratação, fiscalização, inspeção e pagamento do serviço, objeto a que se refere este Edital.
- 21.3. Após a homologação do Pregão Eletrônico, o proponente vencedor será convocado, por escrito, para, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual, na forma da minuta apresentada no Anexo IV, adaptado à proposta vencedora.



- 21.4. A recusa da adjudicatária, não justificada, em executar o fornecimento no prazo estabelecido, bem como não apresentar as mesmas condições exigidas para sua participação e habilitação neste certame, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as sanções previstas neste Edital, sem prejuízo das demais cominações legais cabíveis.
- 21.5. Na hipótese do não cumprimento da licitante vencedora da execução do fornecimento no prazo estipulado ou em caso de recusa por parte desta, é facultado à PREFEITURA, por intermédio da Pregoeira, convocar as licitantes remanescentes, por ordem de classificação para fazê-lo. Analisada a aceitabilidade da proposta, podendo, inclusive, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, ou revogar este Pregão, sem prejuízo das cominações legalmente estabelecidas.
- 21.6. É ainda da competência da Contratada:
- a) A execução do serviço, objeto desta **Licitação**, bem como o fiel cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital;
  - b) Responsabilizar-se perante a Contratante pela qualidade dos serviços, no que diz respeito à observância de normas técnicas e códigos profissionais;
  - c) Fazer constar em destaque na Nota Fiscal/Fatura o valor do IRPJ e demais contribuições incidentes, para fins de retenção na fonte, de acordo com o art. 1º, §6º da IN/SRF nº 480/2004, ou informar a isenção, não incidência ou alíquota zero e o respectivo enquadramento legal;
  - d) A entrega à PREFEITURA dos documentos de cobrança, acompanhados dos seus respectivos anexos de forma clara, objetiva e ordenada;
  - e)

## 21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1 A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela PREFEITURA, o atraso injustificado na execução do contrato, a inexecução total ou parcial do contrato, bem como venha executá-lo fora das especificações e condições acordadas, e, ainda, impeça ou embarace, de alguma forma a fiscalização, caracterizam o descumprimento total das



obrigações assumidas, nos termos do art. 81 c/c arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666, de 21.06.1993, podendo a PREFEITURA, garantida a prévia defesa, aplicar ao responsável as seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a PREFEITURA, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- IV. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a PREFEITURA pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem 22.4.

- 21.2 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem 22.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 21.3 A sanção estabelecida no inciso IV do subitem 22.1 é de competência do Ministro da Integração Nacional, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após o prazo de aplicação estipulado.
- 21.4 Nos termos do Art. 49, do Decreto nº 10.024/2019, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 21.5 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF (Art. 49, §2º do Decreto nº 10.024/2019).





- 21.6 A multa, resultado de inadimplemento por parte da contratada, é meramente moratória, não isentando a contratada do ressarcimento por perdas e danos pelos prejuízos a que der causa.

## **22 DA GARANTIA DOS PRODUTOS**

- 22.1 A licitante vencedora responsabiliza-se, por si e por seus sucessores, pela garantia de que os produtos fornecidos estão nas condições estabelecidas nas especificações técnicas respectivas.

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 24.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário.
- 24.2 É facultada à Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do Processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 24.3 As situações não previstas neste Edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pela Pregoeira ou pela autoridade competente, desde que pertinente com o objeto do Pregão e observada à legislação.
- 24.4 Devem ser registradas, por meio de Termo Aditivo, eventuais alterações que ocorrerem durante a execução do presente fornecimento contratado.
- 24.5 Serviços e fornecimentos extras não contemplados na Planilha Orçamentária da contratada deverão ter seus preços fixados mediante prévio acordo. Ambas as hipóteses deverão ser previamente autorizadas/aprovadas pela autoridade competente.
- 24.6 O não atendimento a exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que, a critério da Pregoeira, seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.
- 24.7 A PREFEITURA poderá revogar a licitação quando nenhuma das propostas satisfizer o objetivo da mesma, ou anulá-la quando for evidente que tenha havido falta de competição ou quando caracterizado o indício de colusão.



- 24.8 A PREFEITURA poderá, ainda, revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer isento e devidamente fundamentado.
- 24.9 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.
- 24.10 Fica garantido a PREFEITURA, desde que justificado, o direito de, a qualquer tempo, desistir da celebração do contrato, escolher a proposta que julgar mais conveniente, ou optar pela revogação da licitação, no todo ou anulá-la em parte.
- 24.11 O Edital e seus Anexos disciplinarão os casos em que ocorrerá a sua rescisão, com a consequente perda da caução e, a juízo da PREFEITURA, o alijamento da contratada para com ela transacionar, independente de ação ou interpelação judicial cabível.
- 24.12 Responsabiliza-se a licitante vencedora por quaisquer ônus decorrentes de danos a que vier causar à PREFEITURA e a terceiros, em decorrência dos fornecimentos objeto desta licitação.
- 24.13 A licitante será responsável por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação tributária, trabalhista, securitária, previdenciária, e quaisquer encargos que incidam sobre a execução do serviço, os quais, exclusivamente correrão por sua conta.
- 24.14 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.
- 24.15 O licitante que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, na forma da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
- 24.16 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na PREFEITURA.
- 24.17 A homologação do resultado deste Pregão não implicará direito à contratação.
- 24.18 Os casos omissos serão dirimidos pela Pregoeira, com observância da legislação regedora, em especial a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, a Lei nº 10.520, de 17/07/2002 e Decreto nº 10.024/2019.



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

- 24.19 Este Edital e seus Anexos farão parte integrante da Ordem de Fornecimento a ser emitida em nome da licitante vencedora, independente de transcrições.
- 24.20 O Foro da Subseção Judiciária de Guanambi/BA, Seção Judiciária da Bahia - TRF/1ª Região será competente para dirimir questões oriundas da presente convocação, renunciando as partes, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**Pindaí, 02 de dezembro de 2019**

**Rafaela Tânia Alves dos Santos**

**Pregoeira**



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

| LOTE 01 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS |     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                               | QTD | UF      | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                                  | 160 | pct.    | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> – Sabor chocolate, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Embalagem com 400 gramas contendo os ingredientes mínimos: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitaminas. Valor nutricional máximo de 6% de carboidratos, 1% de gordura saturada e 1% de sódio de uma dieta de 2000 kcal/por porção. |
| 2                                  | 700 | kg      | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega. Embalagem: pacote de 2 kge 5 kg. Ingredientes mínimos: açúcar cristal, valor nutricional máximo de 2% de carboidratos de uma dieta de 2000 kcal/por porção.                                                                                                    |
| 3                                  | 700 | kg      | <b>ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, com validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega. Embalagem: pacote com 1 kg                                                                                                     |
| 4                                  | 700 | kg      | <b>ARROZ BRANCO</b> - Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, com validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega. Embalagem: pacote com 1 kg                                                                                                           |
| 5                                  | 70  | garrafa | <b>AZEITE</b> – embalagens contendo 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6                                  | 700 | pct     | <b>BISCOITO DOCE</b> – Tipo maisena, textura crocante, sabor característico com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega, pacotes com 400 gramas.                                                                                                                                                                                    |
| 7                                  | 700 | pct     | <b>BISCOITO SALGADO</b> – Tipo cream cracker, sabor e cor característicos, textura crocante, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega, pacotes com 400 gramas.                                                                                                                                                                   |
| 8                                  | 800 | pct     | <b>CAFÉ EM PÓ</b> – Torrado e moído, empacotado automaticamente (sem contato manual, embalagens contendo 250 gramas, dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 09                                 | 300 | cx      | <b>CHÁ</b> – Chá em sachê (11 gramas). Caixa com 10 unidades – sabores variados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10                                 | 110 | kg      | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo                                                                                                                                                                                                                          |



|    |       |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       |         | externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade mínima de 1 ano, quantidade do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11 | 700   | kg      | <b>FEIJÃO CARIOCA</b> – Armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 1Kg.                                                                                                      |
| 12 | 200   | kg      | <b>FEIJÃO PRETO</b> - Armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 1Kg.                                                                                                        |
| 13 | 200   | pct     | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> – Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade mínima de 1 ano, quantidade do produto.                                                                                                     |
| 14 | 1.300 | pct     | <b>LEITE EM PÓ</b> – Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200 gramas. 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 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. |
| 15 | 600   | Litros  | <b>LEITE PASTEURIZADO</b> - Embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 16 | 840   | pct     | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> – Com ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso e parasitas. Embalagem com 500 gramas e validade de 1 ano no mínimo, a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17 | 200   | pct     | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - TIPO PADRE NOSSO – Para sopa, a base de farinha de trigo com ovos, embalagem com 500 gramas com dados de identificação do produto, prazo de validade de 1 ano no mínimo, a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 18 | 250   | unidade | <b>MARGARINA COM SAL</b> – Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Embalagem com 500 gramas.                                                                     |
| 19 | 70    | garrafa | <b>MOLHO DE ALHO</b> - embalagens contendo 150 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 20 | 600   | unid    | <b>MOLHO DE TOMATE</b> - Puro, deverá conter no rótulo ou impresso da embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem em sachê de 340 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 21 | 30    | garrafa | <b>MOLHO SHOYO</b> - embalagens contendo 150 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|    |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | 250 | und.  | <b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – Alimentício, embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter vitamina E e ser acondicionado em embalagens pet de 900 ml. Validade mínima de 1 ano.                                                                                                                            |
| 23 | 250 | DÚZIA | <b>OVOS DE GALINHA BRANCO</b> – Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagens próprias, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal.                               |
| 24 | 500 | kg    | <b>POLPA P/ SUCO</b> – Embalagem de 400 gramas, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde                                                                              |
| 25 | 280 | kg    | <b>QUEIJO BRANCO</b> - Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da entrega. |
| 26 | 120 | kg    | <b>SAL REFINADO IODADO</b> – Com identificação do produto, rótulo de ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 kg.                                                                                                                       |
| 27 | 18  | unid  | <b>VINAGRE</b> – branco em embalagens de 750 ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| LOTE 02- FRUTAS E VERDURAS |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                       | QTD | UF    | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                          | 600 | Unid. | <b>ABACAXI</b> – De primeira qualidade, tamanho médio a grande, sem ferimentos ou defeitos.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                          | 360 | Kg    | <b>ABÓBORA</b> - Uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.                                                                                                                                                                                                                         |
| 3                          | 300 | Kg    | <b>ABOBRINHA</b> - Uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.                                                                                                                                                                                                                       |
| 4                          | 100 | Kg    | <b>ACEROLA</b> - Madura, frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho                                                                                                                                                                                                         |
| 5                          | 260 | pct   | <b>ALFACE</b> - De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |



|    |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | 65    | Kg    | <b>ALHO</b> - Bulbo inteiro, 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, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.                                                                                                                                                                                              |
| 7  | 1.200 | dúzia | <b>BANANA PRATA</b> - Em pencas íntegras, de 1ª qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. |
| 8  | 550   | Kg    | <b>BATATA INGLESA</b> – Comum, especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De colheita recente.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 9  | 150   | kg    | <b>BATATA DOCE</b> - lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.                                                                                                                                                                                                           |
| 10 | 300   | kg    | <b>BETERRABA</b> Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11 | 300   | kg    | <b>CEBOLA</b> - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 12 | 450   | kg    | <b>CENOURA</b> Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 13 | 220   | pct   | <b>CHEIRO VERDE</b> - 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                |
| 14 | 250   | kg    | <b>CHUCHU</b> de primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 15 | 10    | kg    | <b>COENTRO SECO</b> – Tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade com no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.                                                                                                                                                                                                    |
| 16 | 06    | kg    | <b>COMINHO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                                                                                                                                                              |



|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|--------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17 | 20     | kg    | <b>CORANTE</b> - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. |
| 18 | 250    | pct   | <b>COUVE</b> - de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                           |
| 19 | 03     | kg    | <b>FOLHA DE LOURO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                 |
| 20 | 1.000  | dúzia | <b>LARANJA PERA</b> – Madura, frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.                                                                                                                                                         |
| 21 | 10.800 | unid. | <b>MAÇÃ NACIONAL</b> – Frutos de tamanho médio, no grau, máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor as espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.                                                                                                                                                                              |
| 22 | 480    | kg    | <b>MAMÃO PAPAIA</b> - Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                 |
| 23 | 05     | kg    | <b>MANJERICÃO</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                              |
| 24 | 1.800  | kg    | <b>MELANCIA</b> - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (5 a 10) Kg cada unidade.                                                                                                             |
| 25 | 05     | kg    | <b>ORÉGANO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                        |
| 26 | 240    | kg    | <b>PEPINO</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                       |
| 27 | 120    | kg    | <b>PIMENTÃO VERDE</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                 |
| 28 | 110    | kg    | <b>REPOLHO</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                        |





|    |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 150 | pct. | <b>RUCULA</b> - De 1ª qualidade, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte |
| 30 | 700 | kg   | <b>TOMATE</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                 |
| 31 | 100 | kg   | <b>VAGEM</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                                    |

| LOTE 03- PAES E BOLOS |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|--------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                  | QTD    | UF    | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1                     | 10.000 | Unid. | <b>PÃO DE SAL</b> – Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico acondicionados em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeita condição de higiene. Atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega. Unidade de 50 gramas.             |
| 2                     | 3.000  | und   | <b>PÃO DE LEITE</b> - – Composto de farinha de trigo especial, água, sal, açúcar e fermento químico acondicionados em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeita condição de higiene. Atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega. Unidade de 50 gramas. |
| 3                     | 1.000  | Kg    | <b>BOLO</b> - Pronto, preparado com farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, margarina, de boa qualidade, isento de odores, bolores.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4                     | 6.000  | und   | <b>PÃO QUEIJO</b> – de boa aparência, bem assado, isento de odor e bolores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| LOTE 04- CARNES E CONGELADOS |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                         | QTD | UF | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1                            | 300 | kg | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> – Sabor frango, embalagem de 1 kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                        |
| 2                            | 520 | kg | <b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (BIFE)</b> – Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C) |



|   |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 500 | kg | <b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE (Região)</b> – Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF. Congelada.                                                                                                                                                                                                                 |
| 4 | 300 | kg | <b>FÍGADO BOVINO</b> – Resfriado, embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5 | 350 | kg | <b>FILÉ DE PEIXE</b> - De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas |
| 6 | 350 | kg | <b>CARNE DE PORCO</b> - Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                                                                                                                                                                                                          |
| 7 | 30  | Kg | <b>SALSICHA</b> tipo Viena, resfriada, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                               |
| 8 | 370 | kg | <b>MÚSCULO</b> - Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                                                                                                                                                                                                                 |

| LOTE 05- CARNE DE FRANGO |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                     | QTD | UF | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                        | 350 | kg | <b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> - De primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. |
| 2                        | 350 | kg | <b>COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO</b> – congelada, embalagem plástica de 2 kg. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                         |



**ANEXO II – PLANILHAS ORÇAMENTÁRIAS**

**(GRAVADO EM ARQUIVO SEPARADO)**

| LOTE 01 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                    |                     |
|------------------------------------|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|---------------------|
| ITEM                               | QTD | UF   | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MARCA | VALOR UNIT.<br>R\$ | VALOR<br>GLOBAL R\$ |
| 1                                  | 160 | pct. | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> – Sabor chocolate, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Embalagem com 400 gramas contendo os ingredientes mínimos: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitaminas. Valor nutricional máximo de 6% de carboidratos, 1% de gordura saturada e 1% de sódio de uma dieta de 2000 kcal/por porção. |       |                    |                     |
| 2                                  | 700 | kg   | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega. Embalagem: pacote de 2 kge 5 kg. Ingredientes mínimos: açúcar cristal, valor nutricional máximo de 2% de carboidratos de uma dieta de 2000 kcal/por porção.                                                                                                    |       |                    |                     |
| 3                                  | 700 | kg   | <b>ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,                                                                                                                                                                                          |       |                    |                     |



|    |     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|----|-----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |     |         | com validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega.<br>Embalagem: pacote com 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 4  | 700 | kg      | <b>ARROZ BRANCO</b> - Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, com validade mínima de 1 ano a partir da data da entrega.<br>Embalagem: pacote com 1 kg |  |  |  |
| 5  | 70  | garrafa | <b>AZEITE</b> – embalagens contendo 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 6  | 700 | pct     | <b>BISCOITO DOCE</b> – Tipo maisena, textura crocante, sabor característico com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega, pacotes com 400 gramas.                                                                             |  |  |  |
| 7  | 700 | pct     | <b>BISCOITO SALGADO</b> – Tipo cream cracker, sabor e cor característicos, textura crocante, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega, pacotes com 400 gramas.                                                            |  |  |  |
| 8  | 800 | pct     | <b>CAFÉ EM PÓ</b> – Torrado e moído, empacotado automaticamente (sem contato manual, embalagens contendo 250 gramas, dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 09 | 300 | cx      | <b>CHÁ</b> – Chá em sachê (11 gramas).<br>Caixa com 10 unidades<br>– sabores variados                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 10 | 110 | kg      | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - com aspecto, cor, cheiro e sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |



|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|----|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |     |     | próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade mínima de 1 ano, quantidade do produto.                                                                          |  |  |  |
| 11 | 700 | kg  | <b>FEIJÃO CARIOCA</b> – Armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 1Kg.  |  |  |  |
| 12 | 200 | kg  | <b>FEIJÃO PRETO</b> - Armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, existentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 1Kg.    |  |  |  |
| 13 | 200 | pct | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> – Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade mínima de 1 ano, quantidade do produto. |  |  |  |



|    |       |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
|----|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 14 | 1.300 | pct     | <b>LEITE EM PÓ</b> – Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200 gramas. 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 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. |  |  |  |
| 15 | 600   | litros  | <b>LEITE PASTEURIZADO</b> - Embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 16 | 840   | pct     | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> – Com ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso e parasitas. Embalagem com 500 gramas e validade de 1 ano no mínimo, a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 17 | 200   | pct     | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - TIPO PADRE NOSSO – Para sopa, a base de farinha de trigo com ovos, embalagem com 500 gramas com dados de identificação do produto, prazo de validade de 1 ano no mínimo, a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 18 | 250   | unidade | <b>MARGARINA COM SAL</b> – Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência e                                                                                                                                                                                         |  |  |  |



|    |     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|----|-----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |     |         | informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Embalagem com 500 gramas.                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 19 | 70  | garrafa | <b>MOLHO DE ALHO</b> - embalagens contendo 150 ml                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
| 20 | 600 | unid    | <b>MOLHO DE TOMATE</b> - Puro, deverá conter no rótulo ou impresso da embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem em sachê de 340 gramas.                                                                                                                                     |  |  |  |
| 21 | 30  | garrafa | <b>MOLHO SHOYO</b> - embalagens contendo 150 ml                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 22 | 250 | und.    | <b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – Alimentício, embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter vitamina E e ser acondicionado em embalagens pet de 900 ml. Validade mínima de 1 ano.                                                                                              |  |  |  |
| 23 | 250 | DÚZIA   | <b>OVOS DE GALINHA BRANCO</b> – Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagens próprias, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. |  |  |  |
| 24 | 500 | kg      | <b>POLPA P/ SUCO</b> – Embalagem de 400 gramas, sacos plásticos, transparentes e atóxicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde                                                |  |  |  |
| 25 | 280 | kg      | <b>QUEIJO BRANCO</b> - Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem apresentando vedação                                                                                                                                      |  |  |  |



|                            |     |      |                                                                                                                                                                                                                               |  |  |            |
|----------------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------|
|                            |     |      | adequada, contendo externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da entrega.                                                            |  |  |            |
| 26                         | 120 | kg   | <b>SAL REFINADO IODADO</b> – Com identificação do produto, rótulo de ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem: pacote de 1 kg. |  |  |            |
| 27                         | 18  | unid | <b>VINAGRE</b> – branco em embalagens de 750 ml.                                                                                                                                                                              |  |  |            |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 01</b> |     |      |                                                                                                                                                                                                                               |  |  | <b>R\$</b> |

| <b>LOTE 02- FRUTAS E VERDURAS</b> |            |           |                                                                                                                                                                               |              |                        |                         |
|-----------------------------------|------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|
| <b>ITEM</b>                       | <b>QTD</b> | <b>UF</b> | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                   | <b>MARCA</b> | <b>VALOR UNIT. R\$</b> | <b>VALOR GLOBAL R\$</b> |
| 1                                 | 600        | un        | <b>ABACAXI</b> – De primeira qualidade, tamanho médio a grande, sem ferimentos ou defeitos.                                                                                   |              |                        |                         |
| 2                                 | 360        | Kg        | <b>ABÓBORA</b> - Uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.                 |              |                        |                         |
| 3                                 | 300        | Kg        | <b>ABOBRINHA</b> - Uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.               |              |                        |                         |
| 4                                 | 100        | Kg        | <b>ACEROLA</b> - Madura, frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho |              |                        |                         |





|   |       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|---|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 5 | 260   | pct   | <b>ALFACE-</b> De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                    |  |  |  |
| 6 | 65    | Kg    | <b>ALHO-</b> Bulbo inteiro, 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, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 Kg.                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 7 | 1.200 | dúzia | <b>BANANA PRATA</b> - Em pencas íntegras, de 1ª qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente e de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. |  |  |  |
| 8 | 550   | Kg    | <b>BATATA INGLESA</b> – Comum, especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De colheita recente.                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |



|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
|----|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 9  | 150 | kg  | <b>BATATA DOCE</b> - lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.                                                                                                            |  |  |  |
| 10 | 300 | kg  | <b>BETERRABA</b> Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 11 | 300 | kg  | <b>CEBOLA</b> - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 12 | 450 | kg  | <b>CENOURA</b> Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 13 | 220 | pct | <b>CHEIRO VERDE</b> - 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |  |  |  |
| 14 | 250 | kg  | <b>CHUCHU</b> de primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |



|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 15 | 10  | kg  | <b>COENTRO SECO</b> – Tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade com no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.                                                        |  |  |  |
| 16 | 06  | kg  | <b>COMINHO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                  |  |  |  |
| 17 | 20  | kg  | <b>CORANTE</b> - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. |  |  |  |
| 18 | 250 | pct | <b>COUVE</b> - de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                           |  |  |  |
| 19 | 03  | kg  | <b>FOLHA DE LOURO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.                                                                                 |  |  |  |



|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|----|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 20 | 1.000  | dúzia | <b>LARANJA PERA</b> – Madura, frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.                                                                         |  |  |  |
| 21 | 10.800 | unid. | <b>MAÇÃ NACIONAL</b> – Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor as espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.                                                                                               |  |  |  |
| 22 | 480    | kg    | <b>MAMÃO PAPAIA</b> - Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. |  |  |  |
| 23 | 05     | kg    | <b>MANJERICÃO</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                              |  |  |  |
| 24 | 1.800  | kg    | <b>MELANCIA</b> - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (5 a 10) Kg cada unidade.                             |  |  |  |
| 25 | 05     | kg    | <b>ORÉGANO</b> - constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.        |  |  |  |
| 26 | 240    | kg    | <b>PEPINO</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da                                                                                                                                   |  |  |  |



|                            |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|----------------------------|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|                            |     |      | variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 27                         | 120 | kg   | <b>PIMENTÃO VERDE</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 28                         | 110 | kg   | <b>REPOLHO</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 29                         | 150 | pct. | <b>RUCULA</b> - De 1ª qualidade, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte |  |  |  |
| 30                         | 700 | kg   | <b>TOMATE</b> - De 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa: tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 31                         | 100 | kg   | <b>VAGEM</b> - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 02</b> |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |

| <b>LOTE 03- PAES E BOLOS</b> |            |           |                             |              |                        |                         |
|------------------------------|------------|-----------|-----------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|
| <b>ITEM</b>                  | <b>QTD</b> | <b>UF</b> | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b> | <b>MARCA</b> | <b>VALOR UNIT. R\$</b> | <b>VALOR GLOBAL R\$</b> |



|                            |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|----------------------------|--------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 1                          | 10.000 | und | <b>PÃO DE SAL</b> – Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico acondicionados em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeita condição de higiene. Atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega. Unidade de 50 gramas.             |  |  |  |
| 2                          | 3.000  | und | <b>PÃO DE LEITE</b> - – Composto de farinha de trigo especial, água, sal, açúcar e fermento químico acondicionados em sacos de papel não reciclável, fechados, em perfeita condição de higiene. Atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega. Unidade de 50 gramas. |  |  |  |
| 3                          | 1.000  | kg  | <b>BOLO</b> - Pronto, de boa qualidade, isento de odores, bolores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 4                          | 6.000  | und | <b>PÃO QUEIJO</b> – de boa aparência, bem assado, isento de odor e bolores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 03</b> |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |

| <b>LOTE 04- CARNES E CONGELADOS</b> |            |           |                                                                                                                                                                                         |              |                        |                         |
|-------------------------------------|------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|
| <b>ITEM</b>                         | <b>QTD</b> | <b>UF</b> | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                             | <b>MARCA</b> | <b>VALOR UNIT. R\$</b> | <b>VALOR GLOBAL R\$</b> |
| 1                                   | 300        | kg        | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> – Sabor frango, embalagem de 1 kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. |              |                        |                         |



|   |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|---|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 2 | 520 | kg | <b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (BIFE)</b> – Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
| 3 | 500 | kg | <b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE (Região)</b> – Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF. Congelada.                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 4 | 300 | kg | <b>FÍGADO BOVINO</b> – Resfriado, embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 5 | 350 | kg | <b>FILE DE PEIXE</b> - De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas |  |  |  |
| 6 | 350 | kg | <b>CARNE DE PORCO</b> - Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |



|                            |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|----------------------------|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 7                          | 30  | Kg | <b>SALSICHA</b> tipo Viena, resfriada, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. |  |  |  |
| 8                          | 370 | kg | <b>MÚSCULO</b> - Isenta de cartilagens, ossos e no máximo com 5% de gordura, em embalagens plásticas de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF, resfriada (temperatura máxima aceita de 07º C)                |  |  |  |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 04</b> |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |

| <b>LOTE 05- CARNE DE FRANGO</b> |            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                             |                         |
|---------------------------------|------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|
| <b>ITEM</b>                     | <b>QTD</b> | <b>UF</b> | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>MARCA</b> | <b>VALOR UNIT.<br/>R \$</b> | <b>VALOR GLOBAL R\$</b> |
| 1                               | 350        | kg        | <b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> - De primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. |              |                             |                         |
| 2                               | 350        | kg        | <b>COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO</b> – congelada, embalagem plástica de 2 kg. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, peso, fabricante, com validade, registro do SIM ou SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |                             |                         |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 05</b>      |            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                             |                         |





1 - O objeto desta licitação deverá ser entregue na medida em que forem expedidas as requisições, no prazo de até 08 (oito) dias após o recebimento da mesma e no local declinado na referida notificação.

2 – As despesas para a entrega do bem serão da responsabilidade da empresa licitante vencedora.

ESPECIFICAÇÕES: Os serviços em referência deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações, quantidades e condições descritas no Edital, em nenhum momento podendo ser substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio.

Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ INSC. EST: \_\_\_\_\_

INSC. MUN. \_\_\_\_\_ Prazo de garantia: \_\_\_\_\_

Esta proposta é válida por: \_\_\_\_\_ (Mínimo 60 dias).

Prazo de entrega: \_\_\_\_\_ após emissão de autorização da Secretaria Solicitante)

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

Assinatura – Responsável



**ANEXO III**  
**TERMO DE PROPOSTA**

**DADOS DO PROPONENTE**

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**ENDEREÇO:**

**FONE/FAX:**

**À**

**Prefeitura Municipal de Pindaí- BA/ Setor de Licitações.**

**Rua Tibério Fausto, nº 426, Centro, Pindaí**

**REF.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP 044/2019**

**OBJETO:**

Prezados Senhores,

Tendo examinado os documentos de licitação, nós, abaixo-assinados, oferecemos proposta para **Edital nº 044/2019**, para o LOTE\_\_ (\_\_\_\_), que está em conformidade com o referido Edital e seus Anexos, bem como com as especificações constantes em nossa proposta, pelo valor POR LOTE de R\$\_\_\_\_ (\_\_\_\_), conforme Planilha Orçamentária em anexo, parte integrante desta proposta.

Comprometendo-nos, se nossa proposta for aceita, a executar o fornecimento no prazo fixado no Edital, a contar da data da assinatura da Ordem de Fornecimento.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias desde a data fixada para sua abertura, ou seja, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_, e representará um compromisso que pode ser aceito a qualquer data antes da expiração desse prazo.

Até que seja assinada a Ordem de Fornecimento, esta proposta será considerada um contrato de obrigação entre as partes.

Na oportunidade, credenciamos junto à PREFEITURA o(a) Sr.(ª) \_\_\_\_\_, carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_, Órgão Expedidor \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, residente e domiciliado(a) na rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, na cidade



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, ao(à) qual outorgamos os mais amplos poderes inclusive para interpor recursos, quando cabíveis transigir, desistir, assinar contratos, atas e documentos, enfim, praticar os demais atos no presente processo licitatório, conforme cópia da procuração que fazemos anexar. Declaramos, que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos a licitação em pauta.

Declaramos, ainda, nossa plena concordância com as condições constantes no presente Edital e seus anexos e que nos preços propostos estão inclusos todos os tributos incidentes sobre o fornecimento objeto deste Edital.

Atenciosamente,

---

FIRMA LICITANTE/CNPJ

---

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



#### ANEXO IV

#### MODELO DE DECLARAÇÃO

##### (MODELO A – DECLARAÇÃO PARA A SITUAÇÃO PREVISTA NA ALÍNEA “b” DO SUBITEM 10.1.1.)

A Licitante \_\_\_\_\_, CNPJ/MF nº \_\_\_\_\_, por seu representante legal abaixo assinado, declara, sob as penalidades da lei,

1) **ATENDIMENTO DO ART. 27, INCISO V DA LEI 8666/93**, acrescido pela Lei 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos;

( ) **Ressalva:** contrata menor, a partir de quatorze, na condição de aprendiz. (Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima);

2) **DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA HABILITAÇÃO:**

- que até a presente data, NÃO EXISTE FATO QUE INVALIDE O SEU SICAF, ora apresentado para fins de habilitação na presente licitação, (Art. 32 - § 2º Lei 8.666/93);
- que não foi declarada inidônea por qualquer ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, em qualquer de suas esferas, Federal, Estadual, Municipal e no Distrito Federal;
- que não está impedida de licitar e contratar com a PREFEITURA, (Art. 87 Inciso IV da Lei 8.666/93).

3) **CUMPRIMENTO DO ART. 4º, INCISO VII DA LEI 10.520/02**, sob pena de aplicação das penalidades legais cabíveis conforme previsto no Art. 7º da Lei 10.520/02, que atende plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital;

4) **DE CONHECIMENTO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO:** ter recebido os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Cidade, data

---

Assinatura do representante legal



**(MODELO B - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA)**

**(PARA AS SITUAÇÕES PREVISTAS NO SUBITEM 10.1.1, alínea “c”)**

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído da (empresa ou Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no subitem 10.1.1, alínea “c”, do **Edital nº 044/2019**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da licitação de **nº 044/2019** foi elaborada de maneira independente (Empresa/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação de **nº 044/2019**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação de **nº 044/2019** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação de **nº 044/2019** por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação de **nº 044/2019** quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação de **nº 044/2019** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação de **nº 044/2019** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação de **nº 044/2019** não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da PREFEITURA antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)



**(MODELO C – DECLARAÇÃO ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA (ME) E EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP))**

O (os) Empresário/os sócios .....,  
da ..... empresa  
....., com  
sede a .....,  
na ..... cidade ..... de  
....., Estado de  
....., vem declarar que:

O movimento da receita bruta anual da empresa não excede aos limites fixados no art. 3º. da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2013, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4º do art. 3º da mencionada lei.

Local e data:

Assinatura (s) com a indicação do nome completo do (s) empresário/sócios;

---



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

## ANEXO V

### ORDEM DE FORNECIMENTO

#### EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 044/2019

Autorizamos à Empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_ - (estado), a fornecer os produtos abaixo especificados, em conformidade com as especificações do Edital e da proposta vencedora da empresa acima mencionada.

| QUANT | ESP | QTDE. | V. Unit. | V. Total | PRAZO DE ENTREGA |
|-------|-----|-------|----------|----------|------------------|
|       |     |       |          |          | 08 dias úteis    |

Valor total dos serviços: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Atenciosamente,

---

**Everton Gomes Silva Bueno**  
Secretário Municipal de Saúde



## ANEXO VI – MINUTA ATA REGISTRO DE PREÇOS

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 369/2019**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS N.º 044/2019**

**SISTEMA: REGISTRO DE PREÇOS**

**DATA DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO DE ABERTURA: 13 de dezembro de 2019**

**HORÁRIO DA SESSÃO DE ABERTURA: 08:00hs (HORÁRIO LOCAL)**

**TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**

**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**

**PARTICIPANTES:**

1 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

2 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

3 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

4 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

4 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

**HABILITAÇÃO E CREDENCIAMENTO:** Foram credenciadas e habilitadas as seguintes empresas:

1 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

2 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

3 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

4 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

4 - Empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_.

Ao(s) 13 (treze) dias do mês de dezembro, do ano de 2019, às 08:00hs (oito horas), através da Pregoeira Rafaela Tânia Alves dos Santos e respectiva equipe de apoio, designada pela Portaria nº 197/2019 de 24/04/2019, foi realizado o certame a fim de receber interessados no certame ateniense ao Pregão Eletrônico do Sistema de Registro de Preços n.º 044/2019, registro de preços visando aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo da alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal, neste município, sob o regime de execução indireta por empreitada do tipo menor preço global por lote.





Efetuada o pregão constatou-se a(s) empresa(s) vencedores para o qual se registra conforme discriminado abaixo:

Pela presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, de um lado de um lado o Fundo Municipal de Saúde, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 11.384.729/0001-25, com sede na Rua Sete de Setembro, s/n, Bairro Centro, nesta Cidade de Pindaí, Bahia, representada pelo Gestor do Fundo Municipal de Saúde, Saúde, Everton Gomes Silva Bueno, portador da cédula de identidade n.º 09858181 31, SSP-BA, CPF/MF N.º 019.335.845-05, de outro lado, a(s) empresa(s):

#### **EMPRESA**

#### **(RELAÇÃO DOS ITENS VENCIDOS)**

A(s) empresa(s) vencedora(s), doravante denominadas CONTRATADAS resolvem registrar os preços, com integral observância da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores e Decreto Municipal nº 014/2017, mediante cláusulas e condições seguintes:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1. O objeto desta ATA é o REGISTRO DE PREÇOS visando aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo da alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal, neste município, sob o regime de execução indireta por empreitada do tipo menor preço global por lote, em conformidade com as especificações previstas no Anexo I do Edital e propostas apresentadas na licitação do Pregão Eletrônico do Registro de Preços nº 044/2019 do Processo Administrativo nº 369/2019, que integram este instrumento.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

2. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, incluídas as eventuais prorrogações, devidamente justificada conforme previsto no art. 12, caput, do Decreto nº 7.892, de 2013.



### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DOS PRODUTOS**

3. Os objetos descritos nesta Ata de Registro de Preços serão solicitados de ACORDO COM AS NECESSIDADES da Administração Pública Municipal e condições estipuladas no Edital, mediante emissão de Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços.

### **CLÁUSULA QUARTA – PRAZO PARA RETIRADA DO TERMO CONTRATUAL**

4. – A CONTRATADA deverá retirar a Autorização de Fornecimento no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação enviada pelo Setor de Compras do Departamento de Administração, no endereço constante no preâmbulo deste Edital.

### **CLÁUSULA QUINTA – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.1 – O objeto da presente licitação será recebido:

5.1.1) provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação e, sendo atestada sua qualidade e conformidade aos termos do Edital, o objeto será recebido em caráter definitivo;

5.1.2) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos mesmos;

5.1.3) serão rejeitados no recebimento, os objetos fornecidos com especificações diferentes das constantes no ANEXO II apresentado na proposta, devendo a sua substituição ocorrer na forma e prazos definidos no item 5.2 abaixo.

5.2 – Caso o(s) objeto(s) sejam considerados INSATISFATÓRIOS, será lavrado termo de recusa, no qual se consignará as desconformidades verificadas, devendo ser substituído, no prazo máximo abaixo fixado:

5.2.1) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.2.2) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

5.2.3) se disser respeito à diferença das características do objeto, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;



5.2.4) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contadas da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3.5. A Nota Fiscal apresentada pela empresa no momento da entrega dos produtos deverá vir acompanhada da cópia da Ordem de Compras e da cópia da Nota de Empenho referentes aos produtos fornecidos, ou deverá mencionar o número do processo.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DOS PREÇOS**

6.1 – Os preços ajustados para a execução do objeto deste Pregão são os constantes da Ata de Registro de Preços e serão fixos e irrevogáveis.

6.2 – O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta, para pagamento na forma prevista no Edital.

6.3 – Deverão estar incluídas no preço, todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, tributos e demais despesas pertinentes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DOS REAJUSTES**

7.1 – Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado. Os preços registrados serão controlados pela Prefeitura, podendo sofrer oscilação de acordo com as variações de mercado e determinação do Governo Federal e, os preços registrados que estiverem sujeitos ao controle oficial, poderão ser atualizados os valores nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

7.2 – Ocorrendo a variação de preços, na hipótese acima citada, o beneficiário do registro poderá solicitar a atualização dos preços, através de pedido formal endereçado ao Município de Pindaí, instruído com documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, com Notas Fiscais de compra imediatamente anteriores e posteriores à variação alegada à aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

7.3 – Mesmo comprovada a ocorrência da situação prevista na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.



7.4 – Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o fornecedor registrado será convocado pelo Município de Pindaí para a alteração, por aditamento, do preço da Ata de Registro de Preços, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação no Diário Oficial do Município de Pindaí.

7.5 – A COMPROMISSÁRIA não poderá praticar preços realinhados sem a devida aprovação do pedido de que trata o item 7.2 pela Prefeitura, sob pena de serem aplicadas as sanções previstas em Lei e no Edital e/ou cancelamento do preço.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 – Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador (Município de Pindaí), desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto Municipal nº 014/2017, relativos à utilização do Sistema de Registro de Preços.

8.2 – Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento aos órgãos ou entidades da Administração Pública que não participaram do certame, independentemente dos quantitativos registrados na Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

9.1 – O pagamento à empresa a ser contratada será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, mediante apresentação de Nota Fiscal na quantidade solicitada pelo Departamento de Compras desta Municipalidade devidamente atestado pelo responsável pelo recebimento dos produtos e, prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual, Municipal e junto ao FGTS e Superior Tribunal do Trabalho, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais e trabalhistas.

9.1.1 – O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizada desde que a CONTRATADA efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

9.1.2 – A CONTRATADA, optante pelo SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, declaração, (conforme modelo constante do ANEXO IX deste Edital). Caso não o faça, sofrerá retenção de imposto e contribuições, de acordo com a legislação vigente.



9.1.3 - A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à CONTRATADA para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado no subitem 9.1.

9.1.4 - Os pagamentos não realizados dentro do prazo, motivados pela empresa a ser contratada, não serão geradores de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

9.1.5 Fica expressamente vedada qualquer pretensão de pagamento antecipado.

9.1.6 A Secretaria Municipal de Saúde de Pindaí reserva-se o direito de suspender o pagamento caso o fornecimento seja efetuado em desacordo com as especificações constantes da Nota de Empenho.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES**

##### **10.1 – Da Contratada:**

10.1.1) Comunicar a Divisão de Compras, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a qualquer anormalidade que impeça o fornecimento dos produtos contratados.

10.1.2) Manter as mesmas condições de habilitação.

10.1.3) Indicar o responsável que a responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.

10.1.4) Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o produto fornecido, bem como pelo seu transporte, até o local determinado para a sua entrega.

10.1.5) Paralisar, por determinação da administração, qualquer fornecimento de produtos que estejam sob suspeita de contaminação, condenado por autoridade sanitária.

10.1.6) Retirar a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

##### **10.2– Do Contratante:**

10.2.1) Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários para a execução da Ata de Registro de Preços.

10.2.2) Promover o apontamento no dia do recebimento dos produtos, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados.

10.2.3) Elaborar e manter atualizada listagem de preços que contemple a relação dos produtos para os fins previstos nesta Ata e na Autorização de Fornecimento.



10.2.4) Indicar o responsável pela fiscalização e acompanhamento da Ata de Registro de Preços.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO**

11. Não obstante o fato de a vencedora ser única e exclusiva responsável pelo fornecimento, objeto desta Ata de Registro de Preços, a Administração, através de sua própria equipe ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução, solicitando à COMPROMISSÁRIA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos desejados. A ação ou omissão total ou parcial da fiscalização não eximirá a COMPROMISSÁRIA de total responsabilidade de executar o fornecimento estabelecido neste Termo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

12.1 – A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida nos seguintes casos:

12.1.1) Persistência de infrações após a aplicação das multas previstas na cláusula décima terceira.

12.1.2) Manifesta impossibilidade por parte da Contratada de cumprir as obrigações assumidas pela ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados.

12.1.3) Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração.

12.1.4) Demais hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666/93, bem como desta Ata.

12.1.5) Liquidação judicial ou extrajudicial ou falência da Contratada.

12.1.6) Responsabilização por prejuízos causados à Administração.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

13.1 – A adjudicatária que se recusar, sem motivo justificado e aceito pela Administração, a assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo previsto no item 26.2 do Edital, caracterizando o descumprimento total da obrigação, ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens cujos preços foram registrados, além das demais sanções cabíveis e previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

13.2 – Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e artigo 5º, “caput” da Lei nº 10.520/02, a licitante vencedora do certame ficará sujeita, garantida a defesa prévia, à multa diária de 1% (um por cento) do valor de cada entrega, por dia corrido de atraso, por atraso injustificado na entrega dos produtos, até que seja efetivada a entrega total.



13.3 – Pela inexecução total ou parcial do contrato, por parte da COMPROMISSÁRIA, de quaisquer das obrigações decorrentes dos eventuais ajustes a serem firmados, a Administração poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à Contratada as sanções previstas nos incisos I, III e IV do artigo 87 da Lei nº 8.666/93, além de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor dos produtos não entregues. Caso a empresa pratique preços realinhados sem a devida aprovação da PREFEITURA ou não efetue a entrega dos objetos desta licitação durante o período de análise de eventual pedido de realinhamento, a mesma estará sujeita também a aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor global do fornecimento e/ou cancelamento do preço registrado.

13.4 – O valor da multa poderá, a critério da Prefeitura Municipal de Pindaí, ser cobrado de imediato ou será descontado no primeiro pagamento após a sua imposição, respondendo por ela os pagamentos futuros e pela diferença, se houver, independentemente de qualquer notificação.

13.5 – As multas previstas não têm caráter compensatório, mas sim, moratório. Consequentemente, o pagamento delas não exime a Contratada reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

14.1 A presente Ata será somente para registrar os preços de mercado sem a necessidade de Reserva Orçamentária, no caso de a Administração resolver fazer uma possível contratação dos preços registrados, terá que ter nº de Dotação na nota de empenho onde poderá conter as seguintes dotações futuras disponíveis:

|                             |                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b> | <b>02.05.00 – Fundo Municipal de Saúde</b>                                                                   |
| <b>PROJETO / ATIVIDADE</b>  | <b>2070 – Gestão do Fundo Municipal de Saúde</b><br><b>2071 – Gestão das Ações Hospitalar e Ambulatorial</b> |
| <b>ELEMENTO DE DESPESA</b>  | <b>33.90.30.00 – Material de Consumo</b>                                                                     |

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO**

15.1. As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste avençamento perante o Foro da Comarca de Guanambi, Estado do Bahia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou se torne.



## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

16.1 – O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da CONTRATADA de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma.

16.2 – A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições previstas na Ata de Registro de Preços. A Administração também não se responsabilizará pela entrega de material ou serviço, sem a respectiva nota de Empenho.

16.3 – A Administração, ao seu exclusivo critério, poderá, durante os últimos 30 (trinta) dias de vigência da Ata de Registro de Preços, determinar a gradativa redução ou aumento do fornecimento, até a elaboração de um novo contrato.

16.4 – Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias úteis, salvo disposição expressa em contrário e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

16.5 – A despesa com a contratação correrá à conta da Dotação Orçamentária vigente na época da emissão da Autorização de Fornecimento pela Divisão de Compras.

16.6 – Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no Edital e as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

Estando justas e contratadas, firmam a presente Ata, perante as testemunhas abaixo indicadas, para todos os fins e efeitos de direito.

Pindaí, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Ionaldo Aurélio Prates  
Prefeito Municipal

\_\_\_\_\_  
Empresas





FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Rua Sete de Setembro, s/n, Centro –  
CEP 46360-000 – PINDAÍ-BA / Fone (77) 3667-2245  
CNPJ/MF 11.384.729/0001-25

Rafaela Tânia Alves dos Santos  
Pregoeira

Empresas

\_\_\_\_\_  
Membro da Equipe de Apoio

\_\_\_\_\_  
Empresas

\_\_\_\_\_  
Empresas

\_\_\_\_\_  
Membro da Equipe de Apoio

Testemunha:

Testemunha:

1 - \_\_\_\_\_

2 - \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_



**PREGÃO ELETRÔNICO / REGISTRO DE PREÇOS Nº 044/2019**

**ANEXO VII – MINUTA CARTA CONTRATO**

**CARTA-CONTRATO Nº...../2019  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2019**

**Processo Administrativo nº 369/2019**

**Empresa:** .....

**CNPJ/MF N.º:** .....

**End.:** .....

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

Aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo da alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal, neste município, sob o regime de execução indireta por empreitada do tipo menor preço global por lote.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO DE ENTREGA**

O prazo para entrega dos produtos solicitados será de 08 (dias) úteis, a contar do recebimento da requisição, pelo fornecedor.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DO PREÇO**

O valor da aquisição dos produtos é de **R\$..... (.....)** resultante da multiplicação das quantidades da Planilha e dos Preços Registrados, objeto do Edital e da Ata de Registro de Preços (ARP).

**CLÁUSULA QUARTA: RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas decorrentes do fornecimento dos produtos contratados correrão à conta de recursos constantes de dotações consignadas no Orçamento Municipal para o exercício corrente, a saber:

|                             |                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA</b> | <b>02.05.00 – Fundo Municipal de Saúde</b>                                                                   |
| <b>PROJETO / ATIVIDADE</b>  | <b>2070 – Gestão do Fundo Municipal de Saúde</b><br><b>2071 – Gestão das Ações Hospitalar e Ambulatorial</b> |
| <b>ELEMENTO DE DESPESA</b>  | <b>33.90.30.00 – Material de Consumo</b>                                                                     |



#### **CLÁUSULA QUINTA: VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

Esta carta-contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até o total adimplemento das obrigações assumidas.

#### **CLÁUSULA SÉXTA – DO FORO**

Fica eleito pelas partes, com renúncia de qualquer outro, o Foro da Comarca de Guanambi, Bahia para dirimir quaisquer questões oriundas deste Instrumento, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja ou se torne.

E por estarem de acordo com as condições estabelecidas neste Instrumento, as partes assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor.

Pindaí-BA, .... de ..... de 2019.

\_\_\_\_\_  
IONALDO AURÉLIO PRATES

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDAÍ

CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CNPJ nº.....

CONTRATADA

Testemunhas:

1 - \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

2 - \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_