

**EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2020  
REGISTRO DE PREÇOS  
TIPO MENOR PREÇO**

O **MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA**, Estado de Goiás, torna público, para conhecimento dos interessados, que às **09h00min do dia 01 de Abril de 2020**, em sua sede, localizada na Avenida 15 de novembro, Área Especial nº 6, Centro, Alexânia, será realizada a sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta Comercial e Documentação de Habilitação para o presente Pregão Presencial, “**do tipo menor preço**”, nos termos deste Edital e seus anexos, de acordo com o disposto na Lei 10.520/2002 e subsidiariamente na Lei 8.666/93.

Declarada aberta a sessão, pela Pregoeira, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

## **1. DO OBJETO**

1.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços para aquisições futuras de Gêneros Alimentícios destinados à secretaria Municipal de Saúde e Setores vinculados à pasta, conforme descrição constante no **Anexo I e II**.

### **1.2. Fazem parte integrante do Edital os seguintes anexos:**

**ANEXO I** – DESCRIÇÃO DOS ITENS;

**ANEXO II** – TERMO DE REFERÊNCIA;

**ANEXO III** - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

**ANEXO IV** - MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO;

**ANEXO V** - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

**ANEXO VI** – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO DE LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO;

**ANEXO VII** – MINUTA DO CONTRATO;

**ANEXO VIII** – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO**

2.1. Além dos casos previstos no art. 9º da Lei 8.666/93, não poderão participar da licitação empresas que por qualquer motivo, estejam declaradas inidôneas para licitar ou firmar contratos com a Administração Pública.

2.2. Só poderão participar desta licitação empresas cujos atos constitutivos constem, como objeto, atividade relacionada com o presente edital, não sendo admitida a participação de empresas em consórcio.

### **3. DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES**

3.1. O credenciamento se dará junto ao Pregoeiro por um sócio ou representante munido de procuração, pública ou particular com firma reconhecida, devendo apresentar cópia do ato constitutivo da empresa, cópia do documento de identidade do sócio responsável pela administração da empresa e do representante, quando for o caso, e a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (modelo Anexo III).

3.2. As cópias poderão ser apresentadas acompanhadas do original ou autenticadas, conforme o disposto no art. 32 da Lei nº 8.666/93.

3.3. O ato constitutivo da empresa licitante deverá estar registrado na Junta Comercial, sendo anexada a última atualização, se houver, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. No caso de sociedades civis ou simples, acompanhada de prova da investidura ou nomeação da administração em exercício. Registro empresarial, no caso de empresa individual. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país.

3.4. Se o licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e, principalmente, de recorrer dos atos do pregoeiro.

3.5. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa licitante neste PREGÃO, sob pena de exclusão sumária dos representados.

3.6. O licitante que não apresentar a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação será eliminado do certame, não sendo aceita sua proposta.

3.7. Estando presente sócio ou representante legal da licitante, a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação poderá ser redigida no momento do credenciamento.

3.8. O licitante que desejar concorrer na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar certidão expedida pela Junta Comercial que comprove esta condição, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias que anteceder a data marcada para realização da sessão de recebimento das propostas.

3.9. Por se tratar de licitação na modalidade pregão presencial, não serão aceitas propostas e documentações encaminhadas por correios ou outras formas similares, devendo o

interessado promover a entrega dos mesmos diretamente ao pregoeiro, no momento da sessão.

#### 4. DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS

4.1. A proposta de preços e os documentos de habilitação, exigidos neste Edital, deverão ser entregues em envelopes opacos lacrados, contendo as seguintes indicações:

**ENVELOPE Nº. 1 – PROPOSTA DE PREÇOS  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2020  
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO**

**ENVELOPE Nº. 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2020  
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO**

#### 5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS ENVELOPE Nº 1

5.1. São requisitos da proposta:

- a) apresentar a Planilha de Preços, devidamente preenchida, contendo o valor em REAIS, **com duas casas decimais**, do preço a ser cobrado pelos itens da presente licitação, nos quais já deverão estar incluídos todos os custos dos fornecimentos inclusive impostos diretos e indiretos, custos de entrega, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, transporte e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto desta licitação;
- b) conter as especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características do produto ofertado, marca, preço unitário e valor total do item licitado;
- c) conter o prazo de entrega em conformidade com as exigências contidas no Termo de Referência;
- d) ser impressa em língua portuguesa, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital, devendo, preferencialmente, conter razão social, CNPJ, endereço, número de telefone e endereço eletrônico (e-mail) da empresa licitante;
- e) conter a assinatura do responsável;

f) conter o prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar do dia da sessão de recebimento e abertura dos envelopes; caso não haja indicação do prazo de validade na proposta será considerado 60 (sessenta) dias.

5.2. Se ocorrer erro na totalização, será considerado para efeito de classificação o preço unitário.

5.3. O licitante deverá observar rigorosamente o preço ofertado, pois, não será aceito cancelamento do lance ou item, fundado em erro material ou formal.

5.4. Solicita-se a apresentação da proposta de preços também em meio magnético (**pendrive**) para alimentação do sistema de informática, preenchida no arquivo eletrônico fornecido juntamente com o edital, objetivando dar celeridade ao procedimento.

## 6. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Depois de abrir as propostas, a Pregoeira verificará sua conformidade com os requisitos do edital e seus anexos, examinará a aceitabilidade quanto aos preços apresentados e procederá à classificação daquela que apresentar o menor preço e daquelas que tenham valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente ao menor preço, para participarem dos lances verbais.

6.2. As propostas que não estejam de acordo com as exigências deste Edital e seus anexos ou que apresentarem preços superiores aos cotados pela Administração serão desclassificadas.

6.2.1. As propostas que apresentarem preços superiores aos cotados pela Administração após a etapa de lances serão desclassificadas.

6.3. Para fins do que dispõe o art. 48, inciso II da Lei 8.666/93, a Pregoeira poderá exigir a apresentação da planilha de custos.

6.4. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas comerciais nas condições do item 6.1, a Pregoeira classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), neste número já incluído a de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas.

6.5. Na ocorrência de empate dentre os classificados para participarem dos lances verbais a ordem para esses lances será definida através de sorteio.

6.5.1. Será considerado empate quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam superiores até 5% (cinco por cento) ao melhor preço.

6.5.2. Será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, como critério de desempate.

6.6. Aos licitantes classificados serão oportunizadas novas disputas, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

6.6.1 Caberá a Pregoeira a definição e/ou alteração de valores mínimos na fase de lances verbais.

6.7. Caso não se realize lances verbais, verificada a conformidade entre a proposta de menor preço, as exigências do Edital e ainda, o preço estimado para a contratação, a Pregoeira negociará diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

6.8. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades do item 11 deste Edital.

6.9. Quando não houver mais lances, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas exclusivamente pelo critério do **menor preço**.

6.10. A Pregoeira examinará a aceitabilidade, quanto ao preço apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital.

6.11. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias do proponente. Se não aceitável, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, prosseguindo-se o certame.

6.12. Ocorrendo a hipótese dos itens 6.10 e 6.11, será lícito a Pregoeira negociar diretamente com o proponente para obtenção de melhor preço.

6.13. Se todas as propostas forem desclassificadas a Pregoeira poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de outras propostas, escoimadas das causas da desclassificação.

6.14. A pregoeira definirá o prazo para que o licitante declarado vencedor apresente sua proposta de preços readequada, com as modificações necessárias para sua adaptação ao novo preço proposto, se for o caso.

6.15. Finalizada a etapa competitiva, as licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da menor proposta, devendo ser apresentada proposta readequada, nos termos do item 6.14, sendo os preços registrados em Anexo da Ata.

6.16. Quando a licitante vencedora não promover a entrega do produto no prazo fixado neste edital, entregar em quantidade inferior ao solicitado ou tiver seu registro cancelado, a administração convocará as licitantes constante do Anexo da Ata, observando a ordem de classificação.

## **7. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO**

7.1. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o Envelope nº 2 – Habilitação da proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar.

7.2. Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, a Pregoeira prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

## **8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ENVELOPE Nº 2**

### **8.1. A documentação relativa à habilitação consistirá de:**

- a) cédula de identidade do responsável pela administração da empresa;
- b) Ato constitutivo da empresa licitante, que deverá estar registrado na Junta Comercial, sendo anexada a última atualização, se houver, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. No caso de sociedades civis ou simples, acompanhada de prova da investidura ou nomeação da administração em exercício. Registro empresarial, no caso de empresa individual. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;
- c) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- d) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal;
- e) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Fazenda Pública Estadual;

- f) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Fazenda Pública Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- g) Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pela Justiça do Trabalho;
- i) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;
- j) Declaração de inexistência de impedimento de licitar ou contratar com a administração.

8.1.1. Fica dispensada a reapresentação, na fase de habilitação, dos documentos já apresentados na fase de credenciamento.

8.1.2. Não serão aceitos protocolos em substituição aos documentos exigidos nas alíneas deste item.

8.2. Todos os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada, conforme o disposto no art. 32 da Lei nº 8.666/93.

8.3. Os documentos emitidos por meio da internet serão autenticados pela Pregoeira, após consulta no endereço eletrônico fornecido pelo órgão expedidor.

8.4. Para certidões emitidas que não tenha, de forma explícita, o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 30 (trinta) dias contados a partir de suas emissões devendo estar válidas na data de abertura dos envelopes de documentos de habilitação.

8.5. As microempresas e empresas de pequeno porte, caso não comprovem a regularidade fiscal e trabalhista, terão o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério da Administração Pública por igual período, para apresentar as certidões negativas ou positivas com efeito de negativas exigidas no presente edital, sob pena de decadência ao direito de contratação.

8.6. Se todas as licitantes forem inabilitadas a Pregoeira poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação, escoimadas das causas da inabilitação.

## 9. DOS RECURSOS

9.1. Declarado o vencedor do presente PREGÃO, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar razões do recurso, facultando-se aos demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeira ao vencedor.

9.3. O acolhimento de recurso, ou a reconsideração da Pregoeira, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

9.5. Constarão da ata do PREGÃO a ser assinada pela Pregoeira, membros da equipe de apoio e pelos licitantes presentes que desejarem, os fatos que ocorrerem na sessão pública, os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de inaceitabilidade e desclassificação de propostas, bem como da inabilitação e os fundamentos da adjudicação feitos pela Pregoeira.

## **10. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

10.1- Após homologado o resultado desta licitação, o Município de Alexânia/GO, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de Fornecedores a serem registrados, convocará o (s) interessado (s) para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

10.2- Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, a contratação com o (s) Fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio da emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no art. 62, da Lei nº 8.666/93.

10.3- As convocações de que tratam os itens anteriores deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.

10.4- O registro de preços terá vigência pelo prazo de 01 (um) ano, contados da data de assinatura da respectiva ata, à partir da data de sua publicação. Havendo contratação o ajuste poderá ser prorrogado como previsto no art. 57, II da Lei n.º 8.666/93.

10.5- A Adjudicatária que se recusar a entregar o objeto, não aceitar ou não retirar a nota de empenho no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item 11 deste Edital.

10.6- A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública do Estado de Goiás, que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

10.7- Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis Fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.

10.8- Caberá ao Fornecedor beneficiário da Ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que esta prestação de serviços não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

## **11. DAS SANÇÕES**

11.1. O licitante que desistir do lance ofertado estará sujeita às seguintes penalidades:

a) suspensão do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

b) multa de 2 % (dois por cento) do valor global de sua proposta comercial;

11.2. As penalidades só não serão aplicadas se a desistência ocorrer em razão de fato superveniente ou justificável e aceito pelo MUNICÍPIO.

11.3. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório.

11.4. O prazo para pagamento das multas será de até 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

## **12. DAS DEMAIS CONDIÇÕES**

12.1. Os interessados na presente licitação poderão retirar cópia do Edital na sede do Município, localizada no endereço constante do preâmbulo ou no site [www.alexania.go.gov.br](http://www.alexania.go.gov.br).

12.2. Até dois dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

12.2.1. A petição deverá ser encaminhada por escrito, devendo ser entregue pessoalmente na Comissão Permanente de Licitação.

12.3. É facultada a Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência com a suspensão da sessão, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

12.4. A licitação não implica proposta de contrato por parte do Município. Até a assinatura do Contrato poderá o licitante vencedor ser excluído da licitação, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o Município tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone a sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

12.5. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pela Pregoeira.

Alexânia – GO, 02 de Março de 2020.

**KELLY CRISTINA MOREIRA DE MELO SANTOS**

Pregoeira

## ANEXO I DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Quant	Unid	Alimentos não Perecíveis	Descrição
1	120	Und	<b>Açafrão em pó</b>	Homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto.50g
2	10	Fardo	<b>Achocolatado em pó</b>	Mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em pacote de polietileno, ou recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Fardo 25x400g
3	30	Und	<b>Achocolatado em pó dietético</b>	Isento de sacarose (açúcar), contendo maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais. Validade mínima 365 dias. Similar a marca Gold@. 210g
4	50	Fardo	<b>Açúcar cristal</b>	Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.6x5kg
5	70	Fardo	<b>Açúcar cristal</b>	Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.15x2kg
6	30	Und	<b>Adoçante líquido</b>	A base de estévia, de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. 65ml
7	30	Und	<b>Adoçante em pó</b>	A base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega.133g
8	200	Und	<b>Amido de milho</b>	Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.200g
9	115	Fardo	<b>Arroz branco</b>	Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Fardo 6x5kg
10	150	Und	<b>Atum em conserva</b>	Atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. 170g
11	40	Und	<b>Azeite de oliva</b>	Produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar

				mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oléico.500ml
12	10	Und	<b>Bala de goma (jujuba)</b>	Balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. 50g
13	10	Und	<b>Batata palha</b>	Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 400 gramas
14	8	Caixa	<b>Barra de cereal</b>	Sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 25g.Caixa 24x25g
15	144	Und	<b>Biscoito de polvilho</b>	Isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente.100g
16	110	Cx	<b>Bolacha doce tipo maisena ou maria ou leite</b>	Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual.20x400g
17	110	Cx	<b>Bolacha doce tipo rosquinha</b>	Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto

				deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g
18	50	Caixa 44 unidades	<b>Bolacha integral</b>	Embalagem contendo 6 pacotinhos individual com peso aproximado de 26g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Caixa 44 unidades
19	60	Caixa	<b>Bolacha salgada integral</b>	Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g
20	250	Fardo	<b>Café em pó</b>	Torrado e moído, extra forte, embalagem a vácuo, grãos de café tipo 2 a 6 na Classificação Oficial Brasileira, com ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron; espécie 100% arábica, tipo superior ou acima, com nota maior que 6,5 na escala sensorial de qualidade do café (Programa de Qualidade do Café), aroma característico do produto, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado ou de terra, ausência de grãos pretos, verdes e fermentados (PVA). Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Fardo 10x500g
21	60	Und	<b>Caldo de carne</b>	Caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade. 126g

22	60	Und	<b>Caldo de galinha</b>	Caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade.126g
23	150	Und	<b>Canela em pau</b>	Produto natural em casca, cheiro característico. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 400g
24	100	Und	<b>Canela em pó fino</b>	Homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g
25	20	Und	<b>Catchup</b>	Molho Catchup, condimento preparado tipo Catchup. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e conservador INS 211. Embalado em recipiente de 200g.
26	500	Cx	<b>Capim cidreira</b>	In natura para chá, em palha seca picotada e não moída. Caixa 100g
27	600	Caixa	<b>Chá de camomila</b>	Caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10
28	600	Caixa	<b>Chá de erva cidreira</b>	Caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10
29	600	Caixa	<b>Chá de erva doce</b>	Caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10
30	300	Caixa	<b>Chá de hortelã</b>	Caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10
31	300	Caixa	<b>Chá de morango</b>	Caixa contendo 10 sachês de 1,5g cada - Unidade 15g. Caixa 1x10
32	200	Und	<b>Chá de erva mate queimado</b>	Constituído de folhas novas; de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e larvas. 250g
33	600	Und	<b>Cereal infantil banana e maçã</b>	De preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, preparado a partir de matérias-primas sãs, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou raço. Embalagem em polietileno bem vedada. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.230g
34	60	Und	<b>Coco ralado</b>	Isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g
35	300	Und	<b>Colorífico em pó</b>	Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas

				na legislação vigente. 100g
36	100	Und	<b>Cominho moído</b>	Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g
37	300	Und	<b>Cookie diet</b>	Isento de sacarose (açúcar). Validade mínima 180 dias. 150g
38	150	Und	<b>Cravo da índia</b>	Constituído por botões florais são, secos e limpos. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g
39	100	Und	<b>Creme de arroz</b>	Produto obtido do amido de arroz, enriquecido com vitaminas e minerais. Produto sem glúten. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. 200g
40	150	Und	<b>Creme de leite</b>	Com 25% de gordura de origem animal. 200g
41	180	Und	<b>Ervilha em conserva</b>	Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 200g
42	15	Fardo	<b>Extrato de tomate simples concentrado</b>	De 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Fardo 24x350g
43	240	Und	<b>Farinha de aveia</b>	Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. 200g
44	12	Fardo	<b>Farinha de mandioca</b>	Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Tipo 1, grossa, tipo caseira, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 20x500g
45	130	Fardo	<b>Farinha de trigo</b>	Produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. 10x 1kg
46	50	Fardo	<b>Feijão tipo 1</b>	Carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. 30x1kg
47	90	Und	<b>Fermento biológico</b>	Produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em

				embalagem aluminizada. 250g
48	90	Und	<b>Fermento químico</b>	Seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. 250g
49	100	Und	<b>Flocos de cereais</b>	Alimento a base de flocos de cereais (trigo, cevada e aveia), açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais. 400g
50	100	Und	<b>Flocos de milho pré-cozido</b>	Isento de sujidades, parasitas e larvas. 500g
51	30	Fardo	<b>Fubá mimoso de milho</b>	Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).20x500g
52	20	Cx	<b>Geleia</b>	Tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. 15x230g
53	100	Und	<b>Leite condensado Embalagem Tetra Pack</b>	Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Embalagem tetra pak de 340gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Unidade 395g
54	110	Fardo	<b>Leite em pó</b>	Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. 25x400g
55	60	Fardo	<b>Leite integral UHT</b>	Leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. 12x1L
56	30	Fardo	<b>Leite integral zero lactose</b>	Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta

				temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fardo 12x1L
57	70	Fardo	<b>Macarrão com ovos</b>	Padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g
58	50	Fardo	<b>Macarrão com ovos</b>	Espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g
59	60	Und	<b>Maionese</b>	Industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. 500g
60	120	Fardo	<b>Margarina</b>	De 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo entre 65% a 80% de lipídios e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g
61	180	Caixa	<b>Manteiga</b>	Manteiga Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Acondicionada em embalagem de 500g. Caixa com 12 Unidades
62	10	Fardo	<b>Milho para canjica</b>	Cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g
63	15	Fardo	<b>Milho para pipoca</b>	Dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g
64	250	Und	<b>Milho verde em conserva</b>	Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá

				apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.200g
65	250	Und	<b>Mistura para bolo</b>	Sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.450g
66	50	Caixa	<b>Óleo de soja</b>	Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml
67	60	Und	<b>Orégano</b>	Desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g
68	20	Und	<b>Paçoca</b>	Rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.
69	90	Fardo	<b>Pasta de alho</b>	Produto obtido pela mistura da polpa do alho in natura de boa qualidade, odor e sabor próprio do produto, sem adição de pimenta, apresentando-se sob a forma pastosa e coloração bege claro. Fardo 12x800g
70	30	Und	<b>Pé-de-moleque</b>	De amendoim, embalado individualmente. Embalagem com 850g - 50 und de 17g
71	300	Kg	<b>Polvilho doce</b>	Com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente, em pacote de 1 Kg.
72	300	Und	<b>Pó para preparo de sobremesa de gelatina contendo corante natural</b>	Sabores morango, uva, abacaxi, contendo corante natural, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Similar ou superior a marca Dr. Oetker®. 20g
73	350	Und	<b>Pó para preparo de sobremesa de gelatina diet</b>	Sem adição de sacarose (açúcar), sabores morango, uva, abacaxi, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.12g
74	60	Fardo	<b>Refrigerante a base de cola</b>	1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Fardo 6x2L
75	60	Fardo	<b>Refrigerante a base de guaraná</b>	1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do

				fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 6x2L
76	15	Fardo	<b>Sal</b>	Produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg
77	30	Und	<b>Sorvete pasteurizado</b>	Cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. 2L
78	100	Fardo	<b>Suco de acerola</b>	Concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml.Fardo 12x 500ml
79	100	Fardo	<b>Suco de caju</b>	Concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.Fardo 12x500ml
80	100	Fardo	<b>Suco de maracujá</b>	Concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml.Fardo 12x500ml
81	100	Fardo	<b>Suco de uva</b>	Concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 500ml
82	24	Und	<b>Tempero completo</b>	Tradicional, constituído pela mistura de sal refinado e alho, podendo ser acrescentado cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. 1kg

83	30	Und	<b>Tempero em pó sachê</b>	Diversos sabores, de 1ª qualidade. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. 60g
84	120	Und	<b>Trigo para quibe</b>	Grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. 500g
85	140	Und	<b>Vinagre de vinho</b>	Produto obtido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Não será aceito o produto produzido mediante fermentação acética de solução aquosa de álcool. 750MI

Item	Quant	Unid	Padaria	Descrição
86	205	Lt	<b>Bebida láctea fermentada (“iogurte”)</b>	Produto pasteurizado, adoçado, sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 litro.
87	270	Und	<b>Bebida láctea fermentada (“iogurte”) zero açúcar</b>	Produto pasteurizado, sem adição de açúcar e com sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 170g
88	40	Kg	<b>Bolo confeitado</b>	Bolo assado, massa de pão de ló umedecida com guaraná, não deve apresentar abatulado ou queimado, apresentar textura macia, recheio/cobertura conforme solicitação do setor responsável, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade.
89	300	Und	<b>Bolo gelado</b>	Bolo assado, não deve apresentar abatulado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 25g cada pedaço, embalado em papel alumínio.
90	144	Und	<b>Iogurte natural sem lactose</b>	Produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com

				identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 170g
91	240	Kg	<b>Mortadela</b>	Tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. A base de estévia, de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. 65ml
92	580	Kg	<b>Pão careca</b>	Para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.
93	298	Und	<b>Pão de forma</b>	Produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. 500g
94	1.600	Kg	<b>Pão francês</b>	Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.
95	230	Und	<b>Pão bisnaguinha</b>	Produto obtido a partir do cozimento da

				<p>massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.300g</p>
96	250	Kg	<b>Presunto</b>	<p>Sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.</p>
97	290	Kg	<b>Queijo muçarela</b>	<p>Queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado.</p>
98	250	Kg	<b>Queijo tipo minas padrão curado</b>	<p>Macio, porém seco e firme, coloração interna branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF.</p>
99	450	Kg	<b>Rosca doce</b>	<p>Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g ou 25g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.</p>
100	15	Cento	<b>Salgadinhos de festa</b>	<p>Deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte</p>

Item	Quant	Unid	Carnes	Descrição
				composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: coxinha de frango, quibe frito, empadinha de frango, pastelzinho de carne, enroladinho de queijo.
101	2000	Kg	<b>Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo)</b>	Resfriada, moída ou cortada em tiras ou cubos. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.
102	1500	Kg	<b>Carne bovina de 2ª</b>	Cortada em bifes (paleta grossa), resfriada, de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.
103	1300	Kg	<b>Carne suína</b>	Pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.
104	720	Kg	<b>Costela bovina</b>	Peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.
105	2300	Kg	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>	Congelada, sem tempero.
106	260	Kg	<b>Fígado bovino</b>	Cortado em tiras.
107	720	Kg	<b>Filé de tilápia</b>	Congelado produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Cichlidae, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa toalette para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco.
108	2200	Kg	<b>Frango inteiro</b>	Congelado e sem tempero.
109	700	Kg	<b>Linguiça toscana</b>	Preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração.

110	1800	Kg	<b>Peito de frango</b>	Congelado, sem tempero.
111	380	Kg	<b>Salsicha</b>	Origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

Item	Quant	Unid	Hortifruti	Descrição
112	15	Cx	<b>Ovo de galinha</b>	Branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 360 und
113	200	Ctl	<b>Ovo de galinha</b>	Branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Cartela com 30 unidades
114	300	Kg	<b>Abóbora cabutiá</b>	Madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.
115	300	Kg	<b>Abobrinha verde</b>	Boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
116	300	Mç	<b>Agrião</b>	Folhas verdes, vistos e inteiras.
117	500	Pé	<b>Alface</b>	Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
118	200	Kg	<b>Alho</b>	Branco ou roxo, sem réstia, bulbo inteiro
119	300	Kg	<b>Batata doce</b>	Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.
120	900	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 e brotos.
121	333	Kg	<b>Berinjela</b>	De tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, firme e intacta, isenta de material terroso, sem danos físicos ou mecânicos, livre de parasitas e larvas
122	700	Kg	<b>Beterraba</b>	Sem folhas, bulbos de tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície.
123	360	Mç	<b>Brócolis</b>	Cor verde escura, firme, compacta, s em sinais de murcho.
124	600	Kg	<b>Cará</b>	

125	700	Kg	<b>Cebola</b>	Branca ou roxa
126	600	Kg	<b>Cenoura</b>	Sem folhas, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio ou grande, sem ferimentos ou corpos estranhos.
127	450	Mç	<b>Cheiro verde</b>	
128	500	Kg	<b>Chuchu</b>	
129	400	Mç	<b>Couve</b>	
130	300	Kg	<b>Couve Flor</b>	Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
131	450	Kg	<b>Inhame</b>	
132	300	Kg	<b>Jiló</b>	Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
133	650	Kg	<b>Mandioca</b>	Tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem ferimentos, sem casca, á vácuo.
134	576	Bdj	<b>Milho verde</b>	Em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas
135	300	Kg	<b>Pepino</b>	Primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.
136	120	Kg	<b>Pimentão</b>	Primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.
137	230	Kg	<b>Quiabo</b>	Primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.
138	350	Kg	<b>Repolho verde</b>	
139	500	Kg	<b>Tomate</b>	Tipo maçã, tamanho médio, primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.
140	180	Kg	<b>Vagem</b>	
141	140	Kg	<b>Abacate</b>	De primeira qualidade, casca lisa. Verde, in natura, grau de maturação adequada, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
142	150	Und	<b>Abacaxi</b>	Pérola peso médio 1,5kg
143	310	Kg	<b>Banana marmelo</b>	Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos.
144	420	Kg	<b>Banana prata</b>	Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos

				físicos.
145	480	Kg	<b>Laranja pêra</b>	
146	300	Kg	<b>Limão</b>	De primeira, fresco, maduro, polpa intacta, livre de sujidades
147	384	Kg	<b>Maçã</b>	Vermelha nacional
148	390	Kg	<b>Mamão formosa</b>	
149	288	Kg	<b>Manga</b>	Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, madura.
150	336	Kg	<b>Maracujá</b>	Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, polpas firmes e intactas.
151	360	Kg	<b>Melancia</b>	Redonda, graúda, bem desenvolvida e madura.
152	384	Kg	<b>Melão</b>	
153	100	Kg	<b>Morango</b>	De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, bandeja com 300g
154	100	Kg	<b>Uva benitaka</b>	

## **ANEXO II**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1 DO OBJETO E DO OBJETIVO**

##### **1.1 OBJETO**

A presente licitação tem por objeto o fornecimento de produtos de gêneros alimentício destinado ao preparo de dietas especiais a paciente (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente constituídos, além de refeições para funcionários autorizados do Hospital Municipal de Alexânia, Unidades Básicas de Saúde, Centro de Atenção Psicossocial e SAMU, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente constituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo: a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais; b) Apoio à nutrição clínica e ambulatorial, sempre que necessário.

##### **1.2 OBJETIVO**

Esta aquisição tem como objetivo prover alimentos necessários para o atendimento adequado dos pacientes e para que não haja prejuízos aos pacientes que deles dependem, visto que não temos estoques para estes itens e que os mesmos não estão pactuados em outras esferas de governo, serão destinados aos atendimentos das Unidades de Saúde do Município, contemplando Hospital Municipal e Centro de Saúde JK.

#### **2 DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO**

2.2.A realização de processo de licitação para o registro de preços para futura aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público presente na necessidade da utilização dos Alimentos pela Secretaria Municipal de Saúde desta Administração Pública Municipal, visto que os objetos presentes nesta licitação são indispensáveis à execução dos serviços de atendimento aos pacientes, podendo com essa aquisição proporcionar atendimento adequado.

2.3 Justifica-se os quantitativos para os itens com base nos itens licitados no ano de 2019 e com base nos mandados de segurança recebidos no decorrer do ano mencionado.

### 3 ESTIMATIVA

R\$ 623.461,54 (Seiscentos e vinte e três mil quatrocentos e sessenta e um reais e cinquenta e quatro centavos)

### 4 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DO QUANTITATIVO

4.1 Os produtos encontram-se relacionados no subitem 4.2, devendo o licitante vencedor apresentá-los exatamente como o discriminado.

4.2 DO QUANTITATIVO (apresentar todos os itens do objeto com devidas especificações técnicas)

### 5 DO RECEBIMENTO

#### 5.1 Garantia

A validade para cada item será de, no mínimo, 12 (doze) meses, contados da data da lavratura do termo de recebimento definitivo dos produtos.

#### 5.2 Da Entrega

Os produtos deverão ser entregues conforme Ordem de Compra, no endereço informado na própria ordem e no horário das 07:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00,

5.2.1 Os produtos de cada item deverão ser idênticos ao da Proposta Comercial da licitação. Qualquer alteração no lote de entrega deve ser expressamente autorizada pela CONTRATANTE;

5.2.2 Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, da família de produtos mais recente disponibilizada no mercado pelo fabricante e entregues acondicionados em caixas lacradas de forma a permitir completa segurança durante o transporte;

5.2.3 O prazo para a entrega, para qualquer dos itens, será de até 5 (cinco) dias corridos, contados da confirmação do recebimento da nota de empenho pela CONTRATADA;

5.2.4 O recebimento dos produtos será provisório, para posteriores testes de conformidade, verificação das especificações técnicas deste Termo de Referência e da proposta comercial.

5.2.5 O recebimento só se dará no local exato informado na Ordem de Compras ficando de responsabilidade da empresa passar a informação correta à transportadora responsável pela entrega

## **6 DOS TESTES DE CONFORMIDADE E ACEITE**

6.1 A CONTRATANTE efetuará os testes de conformidade e verificação dos produtos em até 10 (dez) dias corridos após o recebimento provisório, para que seja configurado o recebimento definitivo;

6.2 A CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição ou ajuste dos produtos eventualmente recusados. Neste caso, a CONTRATANTE terá novo prazo para testar os produtos.

## **7 DAS RESPONSABILIDADES**

### **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.2 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE, para o fornecimento dos produtos.

7.3 Prestar as informações e os esclarecimentos necessários com relação aos produtos e que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;

7.4 Comunicar à CONTRATADA quaisquer movimentações de produtos entre as diferentes localidades de entrega, caso haja.

7.5 Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente;

7.6 Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento dos produtos, no prazo estabelecido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências previstas;

7.7 Comunicar oficialmente, por escrito, à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no curso do fornecimento.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Disponibilizar, após o recebimento da Nota de Empenho e no máximo até a entrega dos produtos, os contatos (endereço web e/ou e-mail e/ou telefone 0800 ou DDD) para eventuais substituições de produtos fora do padrão estabelecido no edital;

8.2 Respeitar os prazos e horários das atividades de entrega;

8.3 Os canais de abertura de chamados, web, e-mail e telefone, deverão estar disponíveis 24x7x365 (vinte e quatro horas por dia, sete dias por semana e trezentos e sessenta e cinco dias por ano);

8.4 Tomar todas as providências necessárias ao fiel fornecimento da assistência técnica no período da garantia, promovendo os reparos necessários dentro dos prazos estipulados no item de assistência técnica;

8.5 Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente a quaisquer reclamações;

8.6 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados ao fornecimento dos produtos,

8.7 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do processo licitatório;

8.8 Responder integralmente pelos danos causados, direta ou indiretamente, ao patrimônio da Prefeitura Municipal de Alexânia em decorrência de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, não se excluindo ou reduzindo essa responsabilidade em razão da fiscalização ou do acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;

8.9 Aceitar, nas mesmas condições do ajuste, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

## 9. DO CRONOGRAMA DOS EVENTOS

Evento	Descrição do evento	Prazo Máximo	Responsável
1	Entrega da Ordem de Compra à CONTRATADA	-	SMS - Alexânia
2	Entrega do produto pela CONTRATADA	Até 5 (cinco) dias corridos após o evento 1	CONTRATADA
3	Testes de Verificação Preliminar e Aceite do equipamento	10 (dez) dias corridos após o evento 2	SMS - Alexânia

## 10. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

10.1 A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeita às sanções previstas na legislação brasileira.

## 11. DO PAGAMENTO

11.1 O pagamento referente a cada solicitação de entrega será efetuado em parcela única e dependerá do ateste da fatura/nota fiscal pela equipe da CONTRATANTE, realizado após verificação da adequação dos produtos entregues às especificações exigidas e da lavratura do termo de aceite.

11.2 O pagamento será efetuado à CONTRATADA, por intermédio de Ordem Bancária, emitida no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, compreendida nesse período a fase de ateste da mesma - a qual conterà o endereço, o CNPJ, o número da Nota de Empenho, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da empresa, a descrição clara do objeto do contrato - em moeda corrente nacional, por intermédio de Ordem Bancária e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pela CONTRATANTE, lembrando que a administração pública só é

considerada inadimplente após 90 (noventa) dias de atraso no pagamento de acordo com o art. 78, inciso XV, da lei 8666/93;

11.3 A Nota Fiscal/Fatura deverá conter o nome da empresa, CNPJ, número da Nota de Empenho, números do Banco, Agência e Conta Corrente da CONTRATADA, bem como descrição do objeto fornecido;

11.4 Para execução do pagamento de que trata este subitem, a CONTRATADA deverá fazer constar como beneficiário/cliente da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, à Secretaria Municipal de Saúde, CNPJ n.º 11.254.840/0001-05.

11.5 Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, desde que não haja vedação legal para tal opção em razão do objeto executado, a mesma deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

11.6 A emissão da Ordem Bancária será efetuada somente após a Nota Fiscal/Fatura ser conferida, aceita e atestada por servidor responsável e ter sido verificada a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA, mediante consulta on-line ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores (SICAF) e às demais certidões pertinentes (CEIS, CNJ, CNDT);

11.7 O respectivo documento de consulta ao SICAF e demais certidões deverão ser anexados ao processo de pagamento.

11.8 Constatada a situação de irregularidade da CONTRATADA, ele será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, num prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa.

11.9 O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, a critério do Secretaria Municipal de Saúde.

11.10 Transcorridos esses prazos, o pagamento será efetivado, sem prejuízo da comunicação aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência da CONTRATADA, caso esta persista.

11.11 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, estes serão restituídos à CONTRATADA para as correções solicitadas, não respondendo a Secretaria Municipal de Saúde por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

11.12 A critério da Secretaria Municipal de Saúde poderão ser utilizados os créditos existentes em favor da CONTRATADA para compensar quaisquer possíveis despesas resultantes de multas, indenizações, inadimplências e/ou outras de responsabilidade deste último.

## 12. DA PROPOSTA

O objeto da presente aquisição pode ser objetivamente especificado por meio de padrões usuais de mercado. Desta forma, entendemos que o objeto pode ser classificado como bem comum, para fins do disposto no paragrafo único, art 1º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, podendo, portanto, ser adquiridos por meio de processo licitatório na modalidade pregão presencial.

## 13. DAS DEMAIS DISPOSIÇÕES

13.1 Já deverão estar incluídas no preço total as despesas de frete, embalagens, impostos, transporte, mão-de-obra, e demais encargos indispensáveis à aquisição;

13.2 A Secretaria Municipal de Saúde não aceitará, sob o pretexto algum, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades;

## 14. DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

14.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto desta licitação, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções, conforme decreto municipal 079/2019:

- 14.2 Advertência, comunicação formal ao fornecedor, advertindo sobre o descumprimento das obrigações assumidas, e, conforme o caso, conferindo prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis; que será aplicada através de notificação por meio de ofício ou e-mail, estabelecendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para que a adjudicatária apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da administração;
- 14.3 Multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado.
- 14.4 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados à contratante pela não execução parcial ou total da ata/contrato.
- 14.5 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de 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 contrato ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

## 15. DA ESTIMATIVA DA DESPESA

Considerando os preços praticados no mercado, e a partir da média ponderal dos mesmos, estima-se a aquisição em:

**De acordo com o ANEXO 2 apresentado juntamente com esse termo**

## 16. DO CADASTRO RESERVA

Na forma do art. 11, inc. I, do Decreto nº 7.892/13, “será incluído, na respectiva ata, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na seqüência da classificação do certame”.

Trata-se do cadastro de reserva, cuja finalidade é viabilizar a substituição do fornecedor vencedor da licitação se seu registro for cancelado durante a vigência da ata. Nesse caso,

observada a ordem de classificação, os licitantes que integram o cadastro de reserva assumem o saldo remanescente da ata pelo tempo restante para seu esgotamento. Evita-se, assim, a frustração prematura da ata de registro de preços. Nessa esteira o art. 11 do decreto municipal nº. 041/2018, que dispõe sobre o sistema de registro de preço no âmbito municipal, também autoriza a formação do cadastro de reserva. Portanto, com o escopo de aproveitar da ata de registro de preços em caso de cancelamento do registro do beneficiário, requer o acréscimo deste instituto legal no edital.

Alexânia-GO, 11 de Fevereiro de 2020.

**Márcio Pereira Braga**

Secretário Municipal de Saúde

Port. 052/2019

### ANEXO III

## MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

Ao  
MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA

REF. PREGÃO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

Sr<sup>a</sup>. Pregoeira,

A empresa \_\_\_\_\_ (indicação da razão social, CNPJ e endereço), declara que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº. 10.520/2002, cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no presente PREGÃO.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

## ANEXO IV MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ e Inscrição Estadual sob nº \_\_\_\_\_, representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s)) Sr(a)...., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ... e CPF n.º...., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr(a)...., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ... CPF n.º...., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante ... (indicação do órgão licitante), no que se referir ao PREGÃO N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do PREGÃO, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pela PREGOEIRA, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

**ANEXO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO**  
**ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

Pregão Presencial nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ nº. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade RG nº. \_\_\_\_\_ e do CPF nº. \_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

(Recomendação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

**ANEXO VI**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO DE LICITAR OU**  
**CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO**

Pregão Presencial nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

A Empresa \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ (cidade), \_\_\_\_ (Estado), inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por seu representante legal (Diretor, Gerente, Proprietário, etc.), DECLARA, sob as penas da lei, que não está sujeita a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

## ANEXO VII MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

Contrato de \_\_\_\_\_, ao qual se vinculam de um lado o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA**, unidade gestora dos recursos da Saúde do Município de Alexânia, Estado de Goiás, com sede na Avenida 15 de novembro, Área Especial nº 6, Centro, inscrito no CNPJ sob nº 11.254.840/0001-05, nesse ato representado pelo Gestor, Sr. **Márcio Pereira Braga**, brasileiro, casado, residente em Alexânia, Goiás, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, aqui denominada simplesmente **CONTRATADA**, lavraram o presente instrumento, nos termos do Pregão Presencial nº **012/2020** regido pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e pelas cláusulas e condições seguintes

**CLÁUSULA PRIMEIRA** - O objeto do presente contrato é o fornecimento dos seguintes Gêneros Alimentícios:

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Marca	V. Unitário	V. Total

**CLÁUSULA SEGUNDA** – Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) \_\_\_\_ após a emissão da autorização de fornecimento, no local indicado na mesma, conforme Termo de Referência, anexo II do edital do Pregão Presencial nº 012/2020.

**SUBCLAUSULA ÚNICA** – A entrega dos produtos deverá ocorrer entre 07h00min e 11h00min e entre 14h00min e 17h00min.

**CLAUSULA TERCEIRA** - Os recebimentos dos produtos ocorrerão em duas etapas:

a) recebimento provisório: os produtos serão recebidos provisoriamente no momento da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações exigidas e com a proposta, ficando, nesta ocasião, suspensa a fluência do prazo de entrega inicialmente fixado;

b) recebimento definitivo: no prazo de 03 dias úteis após o recebimento provisório, a fiscalização avaliará as características do material que, estando em conformidade com as especificações exigidas, será recebido definitivamente.

I) Em caso de irregularidade apurada no momento da entrega, o material poderá ser recusado de pronto, no todo ou em parte, mediante termo correspondente, ficando dispensado o recebimento provisório, e fazendo-se disso imediata comunicação escrita ao fornecedor.

II) Se após o recebimento provisório, constatar-se o fornecimento executado com defeito, ou em desacordo com especificado ou com a proposta, a fiscalização/gestor notificará por escrito a contratada para substituir, às suas expensas, o material no prazo de 3 (três) dias úteis.

**CLAUSULA QUARTA** - Compete à CONTRATADA, além das responsabilidades resultantes da Lei nº 8.666/93 e legislações pertinentes, a obrigação de:

I) garantir a qualidade de cada unidade do material fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transportes, descarga ou outra situação que não possa ser imputada à administração;

II) entregar os produtos em embalagens originais, devidamente lacrados, devendo ser substituídos quando apresentarem deterioração, odor ou aspectos diferentes das características naturais;

III) assumir inteira responsabilidade pelos fornecimentos dos produtos com fretes, carga, descarga, tributos e quaisquer outros encargos, bem como trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, inclusive no caso de haver representantes para entrega dos produtos, não onerando o objeto contratual;

IV) manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA QUINTA** – A CONTRATANTE efetuará o pagamento pelos produtos entregues, devidamente acompanhados da nota fiscal, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento dos mesmos, atestado pela Secretaria Municipal de Educação.

**CLÁUSULA SEXTA** - O presente contrato somente poderá ser reajustado para restabelecer a relação entre os encargos e a retribuição, para a justa remuneração dos serviços prestados, nos termos do art. 65, II, d, da Lei 8.666, de 1993.

**CLÁUSULA SETIMA** - A vigência do presente contrato será de sua assinatura até \_\_\_\_\_, podendo ser aditado nos casos previstos na Lei nº 8.666, de 1993.

**CLÁUSULA OITAVA** - As despesas decorrentes do presente contrato, estimado em R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), serão contabilizadas por conta da seguinte **Dotação Orçamentária:** \_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA NONA** - O presente contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante acordo entre as partes, ou unilateralmente pela Administração, nos casos previstos no art. 79, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DECIMA** - Fica estipulada a multa de 2% (dois por cento) do valor global do contrato, apurado no momento respectivo, para a parte que descumprir as cláusulas pactuadas no presente instrumento.

**SUBCLÁUSULA ÚNICA** - A rescisão em comum acordo entre as partes não gera direito a multa da presente cláusula.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA** – A CONTRATANTE exercerá a fiscalização da execução do presente contrato, por meio de servidor designado para este fim.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA** - Fica eleito o foro da Comarca de Alexânia, Goiás, para dirimir as questões oriundas deste contrato.

E por estarem assim contratados, firmam e assinam o presente instrumento contratual, em duas vias de igual teor e forma, para os seus jurídicos e reais efeitos, na presença de duas testemunhas idôneas que também assinam.

Alexânia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA  
CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
CPF

1. \_\_\_\_\_  
CPF

**ANEXO VIII**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO PRESENCIAL Nº012/2020**

O **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ALEXÂNIA**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº. 11.254.840/000105, com sede na Avenida 15 de novembro, Área Especial nº 6, Centro, nesse ato representado pela pelo Gestor do Fundo Municipal de Saúde, Sr. Márcio Pereira Braga, residente em Alexânia, Goiás, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma presencial, para REGISTRO DE PREÇO Nº 012/2020, publicada no \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_, processo administrativo nº 1186/2020, resolve registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 1993 e suas alterações, Lei 10.520, de 2002, no Decreto Municipal nº 041, de 2018, e em conformidade com as disposições a seguir.

**1. DO OBJETO**

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, especificada no Termo de Referência, anexo II do Edital do Pregão Presencial nº 012/2020, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.**

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR (razão social): \_\_\_\_\_

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

END: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE:

CONTATOS:

ITEM	DESCRIÇÃO ITEM	MARCA	QTDE	UNIDADE	V. UNT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)

**3. DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

3.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

3.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

3.3. Mesmo comprovada à ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art.65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar pela realização de licitação específica para a aquisição pretendida.

3.4. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

3.4.1 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

3.5 Quando o preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá: liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentadas; e convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

3.5.1 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### **4. DO CANCELAMENTO**

4.1 O Registro do fornecedor será cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços; b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou, d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

4.1.1 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput deste artigo será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.2 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados: a) por razão de interesse público, ou b) a pedido do fornecedor.

#### **5. DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DOS PREÇOS**

5.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

5.1.1 Os órgão e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata, deverão consultar o órgão gerenciador da Ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

5.1.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

5.1.3 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

5.1.4 O instrumento convocatório deverá prever que o quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na Ata para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

5.1.5 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observadas a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

## **6. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

6.1 As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos e local para entrega, bem como recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo II do Edital.

## **7. DO PAGAMENTO**

7.1. O pagamento referente ao fornecimento dos produtos será efetuado até o 30º (trigésimo) dia útil depois de apresentada a nota fiscal, devidamente atestada pela comissão competente. Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débito relativas ao FGTS e INSS, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

7.2. Na ocorrência de rejeição da (s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

7.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou à compensação financeira.

7.4. O Município de Alexânia- Goiás reserva-se o direito de recusar ao pagamento se, no ato da atestação, os materiais não estiverem de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

## **8. DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DO EMPENHO**

8.1. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compras ou outro instrumento hábil, conforme art. 62 da Lei nº 8.666/93.

8.1.1 A aquisição do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizada, conforme a necessidade, pelo Prefeito Municipal.

8.1.2 A emissão do empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial será igualmente autorizado pelo Prefeito Municipal.

## **9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

9.1. Fica eleito o foro de ALEXÂNIA-GO para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

9.2 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em \_\_\_\_ (\_\_\_\_) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Alexânia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

**ALLYSSON SILVA LIMA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

\_\_\_\_\_  
**EMPRESA (RAZÃO SOCIAL)**  
**REPRESENTANTE LEGAL DO FORNECEDOR REGISTRADO**