

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2020

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 243/2020

O Município de Itapissuma torna público, para conhecimento dos interessados, que a, por meio do seu Pregoeiro oficial, nomeada pela Portaria Nº 002/2020, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço POR ITEM** nos termos da 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, Lei Complementar 147, de 7 de agosto de 2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09:00 horas do dia 05/12/2020

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: as 08:00 horas do dia 18/12/2020

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:00 horas do dia 18/12/2020.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br

1 DO OBJETO

O objeto da presente licitação consiste em **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA POR SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE SAÚDE PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES E EMBUTIDOS), HORTIFRUTIGRANJEIROS, E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO A ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS E PACIENTES COM ATENDIMENTO DENTRO E FORA DO HOSPITAL E MATERNIDADE JOÃO RIBEIRO DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA-PE.**

1.1. O critério de julgamento adotado será o menor preço POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO VALOR ESTIMADO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. O valor total estimado para aquisição é de **R\$ 1.390.867,00 (um milhão, trezentos e noventa mil, oitocentos e sessenta e sete reais)**

2.2. Os preços estimados foram apresentados pela Secretaria de Saúde e Setor de Compras do Município de Itapissuma-PE.

2.3. As despesas advindas do presente processo correrão por conta da seguinte dotação

orçamentária:

Atividade: 10302260.134 – Manutenção das Ações dos Serviços Hospitalares e Ambulatoriais
Natureza de Despesa: 33.90.30.99 – Diversos Materiais de Consumo
Fontes:211/212

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos

3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa Nacional de Compras.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

3.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras **(ANEXO 04)**

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras **(ANEXO 04)** e

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

d) O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras, anexo 04

3.7 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

5. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:

- 5.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 “a”, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.
- 5.2 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- 5.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
- 5.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.
- 5.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 5.6 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6. PARTICIPAÇÃO:

- 6.1 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.
- 6.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
- 6.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 6.4 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.
- 6.5 Não poderão participar desta licitação os interessados:
- a) proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - b) que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

- c) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- d) que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- e) que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação
- f) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

6.6 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3557 2301, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

6.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

6.4. 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.

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

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

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

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. *Valor unitário;*

7.1.2. Marca;

7.1.3. Fabricante;

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

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

7.6. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor *unitário*

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

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

- 8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser... (...).
- 8.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 8.10. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*
- 8.11. *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*
- 8.12. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 8.13. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*
- 8.14. *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
- 8.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.19. O Critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 8.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 8.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 8.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

8.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa ABERTO .

8.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) no país;
- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.29 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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

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

8.30.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02:00h (*duas horas*), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

9 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços POR ITEM ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a alimentos e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

9.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

9.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de até 01 (uma) hora, sob pena de não aceitação da proposta.

9.6 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.6.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características dos alimentos ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.9.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

9.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10 DA HABILITAÇÃO

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

10.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

10.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções

impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

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

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

10.4 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o 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.

10.4.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.5 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.6 Habilitação jurídica:

10.6.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

10.6.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.6.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.6.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.6.6 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.6.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.6.8 **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL** emitida pela junta comercial competente, com data de GERAÇÃO e EXPEDIÇÃO a menos de 180 (cento e oitenta) dias da data de recebimento da documentação.

10.7 Regularidade fiscal e trabalhista:

10.7.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

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

10.7.5 prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.7.6 caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.7.7 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.7.8 A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

10.8 Qualificação Econômico-Financeira.

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, **INCLUSIVE**, processos eletrônicos (PJ-e) de 1º e 2º graus; com data de expedição ou revalidação dos últimos **30 (trinta) dias** anteriores à data da realização da licitação, prevista no **item IX do preâmbulo**, caso o documento não consigne prazo de validade.

a.1) Nas comarcas onde não houver Processo Judicial Eletrônico (PJ-e), o licitante deverá apresentar declaração comprobatória expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, sob pena de inabilitação.

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 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

- i) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- ii) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- iii) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

10.9 Qualificação Técnica

10.9.1 Para os licitantes que irão cotar produtos de origem animal:

a1 Para os licitantes com sede no Município de Itapissuma:

Declaração ou alvará sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária e ser autorizada a produzir/comercializar gêneros alimentícios de origem animal;

a2 Para os licitantes com sede em outros Municípios:

Declaração de registro ou certificado de relacionamento emitido pelo serviço de inspeção estadual ou federal.

10.9.2 Comprovação de aptidão através de atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, com firma reconhecida em cartório de quem a expediu, que comprove ter a licitante fornecido gêneros alimentícios

b.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) indicar o endereço completo, CNPJ, Razão Social, em papel timbrado da pessoa jurídica de direito privado ou público responsável pela expedição;

b.2) Os atestados deverão conter relação de itens de no mínimo 10% da relação dos produtos licitados;

b.3) Para os licitantes que irão cotar produtos de panificação (pão e bolo) e carnes, deverá ser comprovado, através de atestado(s) o fornecimento de tais produtos:

10.9.3 Declaração assinada pelo licitante, declarando:

- a) Inexistência de qualquer fato impeditivo à sua participação nesta licitação;
- b) Não existir em seus quadros, servidor ou dirigente da contraente;
- c) Expressa aceitação de todas as condições e exigências constantes do presente Edital e que se submete, sem restrições, às disposições contidas na Lei 8.666/93 e suas atualizações;
- d) Que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo se já tiver 14 (quatorze) anos e na condição de aprendiz

10.10 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.11 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.12 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.13 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à

regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.14 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.15 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.16 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.17 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.18 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.19 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

10.20 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

11.1.2 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

11.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

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

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

12 DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

13 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

13.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.3 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de até (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.4 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.5 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.6 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.7 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.8 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.9 O prazo de vigência da contratação é de 03 (três) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.10 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.11 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.12 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.13 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.14 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

16 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 16.1** Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, para fins de assegurar a plena execução contratual, no valor percentual de 5% (cinco por cento) valor proposto pelo vencedor, na forma do parágrafo 2º, do artigo 48, da Lei nº 8.666/1993,
- 16.2** Caberá ao licitante vencedor optar por uma das modalidades de garantia previstas no art. 56, parágrafo 1º da Lei 8.666/1993.
- 16.3** A garantia será devolvida em até 10 (dez) dias corridos após o recebimento definitivo do objeto

17 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

- 17.1** Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial deste contrato, desde que configurada e cabalmente demonstrada qualquer das hipóteses do artigo 65, inciso II, alínea “d”, e § 5º da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 17.2** Eventual solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser acompanhada de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, e, caso aprovada, deverá ser formalizada por meio de aditamento ao contrato.
- 17.3** Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que não tenha concorrido de alguma forma a CONTRATADA, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para pagamento e a data de sua efetiva realização.

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

- 18.1** O fornecimento será de forma parcelada de acordo com a demanda da Secretaria de Saúde e dar-se-á somente quando houver solicitação expressa da mesma.
- 18.2** A empresa deverá providenciar o fornecimento no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, computados a partir do recebimento da solicitação/autorização formal/ordem de fornecimento.
- 18.3** Correrão por conta da empresa todas as despesas relacionadas ao fornecimento do objeto licitado, sejam elas referentes a transporte, seguro, encargos sociais e trabalhistas, entre outros.
- 18.4** O fornecedor deverá entregar o kit Merenda Escolar de maneira que seja possível a conferência de item a item, separadamente, facilitando a contagem e controle efetuados pelo (a) fiscal.
- 18.5** Os itens que compõem o kit Merenda Escolar deverão ser entregues em embalagens originais, sem avarias, devendo ser identificados com informações precisas, em língua portuguesa, sobre suas características, como: quantidade, composição, dimensões, capacidade, prazo de validade, entre outras.
- 18.6** Os itens que compõem o kit Merenda Escolar deverão ser entregues acondicionados adequadamente, em invólucro que resista a armazenagem e confira segurança durante o transporte.
- 18.7** Os itens que compõem o kit Merenda Escolar só serão recebidos se estiverem acompanhadas da nota fiscal eletrônica.

- 18.8 Não serão aceitas entregas parciais, devendo ser entregue o quantitativo total descrito na nota fiscal eletrônica
- 18.9 A Secretaria de Saúde , indicará servidor para acompanhar a execução do contrato, que atestará o recebimento provisório e definitivo do produto fornecido.
- 18.10 O objeto será recebido:
- I - Provisoriamente por servidor designado pela Secretaria de Saúde , para verificação da conformidade do fornecimento com as especificações exigidas pelo CONTRATANTE;
 - II - Definitivamente pela Secretaria de Saúde , após 2 (dois) dias úteis do recebimento provisório, depois de confirmadas as quantidades e a compatibilidade das especificações constantes na proposta apresentada, e sua consequente aceitação.
- 18.11 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 18.12 Caso o objeto fornecido não esteja de acordo com os termos da proposta apresentada, bem como não atenda ao contido no contrato, será rejeitado, caso em que terá a CONTRATADA o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do comunicado expedido pelo CONTRATANTE, para sanar os problemas detectados e, se for o caso, substituir o objeto. A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de alimentos empregados.
- 18.13 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas das Leis Federais nos 8.666/1993 e 10.520/2002, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 18.14 Nos termos do artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/1993, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição. O representante do CONTRATANTE, sob pena de responsabilização administrativa, registrará em sistema próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em 10 (dez) dias corridos para a adoção das medidas convenientes
- 18.15 A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão competente

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1 a contratada se obriga a;

- a) Fornecer o objeto contratual conforme especificações e exigências constantes de sua proposta, do Edital do Processo Licitatório nº 243/2020, Pregão (Eletrônico) Nº 025/2020, e da Cláusula Segunda do contrato;
- b) Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos neste contrato, sujeitando-se às sanções nele estabelecidas e nas Leis Federais nos 8.666/1993 e 10.520/2002;
- c) Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- d) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao CONTRATANTE a

- responsabilidade por seu pagamento. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA;
- e) Arcar com os seguros que decorram direta ou indiretamente do contrato, bem como relativos a quaisquer acidentes e/ou danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros;
 - f) Fornecer os alimentos em perfeitas condições para o consumo nos prazos indicados e aceitos;
 - g) Realizar a entrega dos alimentos nos locais indicados pela Secretaria de Saúde , respeitando o horário das 08:00 às 13:00, sob a fiscalização de funcionário da Secretaria de Saúde ;
 - h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste **Edital**;
 - i) Zelar pela completa higiene e qualidade dos produtos ofertados, substituindo-os caso sejam considerados inadequados ao consumo ou fora dos padrões exigidos no edital Fornecer o objeto contratual conforme especificações e exigências constantes de sua proposta, do Edital do Processo Licitatório nº 243/2020, Pregão (Eletrônico) Nº 025/2020, e da Cláusula Segunda deste contrato;
 - j) Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos neste contrato, sujeitando-se às sanções nele estabelecidas e nas Leis Federais nos 8.666/1993 e 10.520/2002;
 - k) Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
 - l) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA;
 - m) Arcar com os seguros que decorram direta ou indiretamente do contrato, bem como relativos a quaisquer acidentes e/ou danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros;
 - n) Fornecer os alimentos em perfeitas condições para o consumo nos prazos indicados e aceitos;
 - o) Realizar a entrega dos alimentos nos locais indicados pela Secretaria de Saúde , respeitando o horário das 08:00 às 13:00, sob a fiscalização de funcionário da Secretaria de Saúde ;
 - p) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste **Edital**;
 - q) Zelar pela completa higiene e qualidade dos produtos ofertados, substituindo-os caso sejam considerados inadequados ao consumo ou fora dos padrões exigidos no edital

20 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 20.1 Receber o objeto deste contrato, verificando se a qualidade e os quantitativos do objeto fornecido pela CONTRATADA estão em conformidade com as especificações exigidas no Edital do Pregão (Eletrônico) Nº 025/2020, emitindo atesto de recebimento na nota fiscal eletrônica;
- 20.2 Efetuar os pagamentos no prazo e nas condições indicados no contrato, comunicando à CONTRATADA quaisquer irregularidades ou problemas que possam inviabilizá-los;
- 20.3 Acompanhar e fiscalizar a boa execução do contrato e aplicar as medidas corretivas necessárias, inclusive as penalidades contratual e legalmente previstas, comunicando à CONTRATADA as ocorrências que a seu critério exijam medidas corretivas;
- 20.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 20.5 Impedir que terceiros efetuem o fornecimento dos produtos contratados;
- 20.6 Devolver os produtos se apresentarem algum vício que os tornem impróprios para o consumo ou fora dos padrões de qualidade e validade exigidos por este edital e pelo anexo I;
- 20.7 Efetuar o pagamento conforme os quantitativos efetivamente entregues e aceitos e em conformidade com o cronograma da Secretaria de Finanças do Município de Itapissuma.

21 DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

21.1 **À CONTRATADA** caberá, ainda:

- a) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**;
- b) Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários quando do fornecimento, ainda que acontecido em dependência do **CONTRATANTE**;
- c) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência; e
- d) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

21.2 A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à administração do **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade da administração do **CONTRATANTE**

22 LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

22.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, (conforme cronograma de pagamentos da Secretaria de Finanças), após o recebimento definitivo dos produtos, condicionados, todavia, à juntada simultânea dos seguintes documentos:

- I - Nota fiscal eletrônica da **CONTRATADA** devidamente atestada por servidor designado pela Secretaria de Saúde ;
- II - Certidões de regularidade com os tributos federais, estaduais e municipais pertinentes e FGTS;
- III - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, em atendimento à Lei Federal nº 12.440/2011;
- IV - Termo de recebimento definitivo.

22.2 Qualquer atraso na apresentação da nota fiscal eletrônica, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento por parte da **CONTRATADA**, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do **CONTRATANTE**.

22.3 O **CONTRATANTE** verificará as hipóteses de retenção na fonte de encargos tributários. Os tributos relativos ao faturamento serão descontados da **CONTRATADA** no momento da liquidação da despesa e recolhidos diretamente ao poder público competente.

22.4 As normas relativas ao processamento da despesa pública exigem que a liquidação e o pagamento sejam efetivados exclusivamente em favor da **CONTRATADA**, devidamente identificada pelo número de inscrição no CNPJ constante deste contrato.

22.5 O **CONTRATANTE** poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**.

23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

23.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

23.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

23.1.2 apresentar documentação falsa;

23.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

23.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

23.1.5 não mantiver a proposta;

23.1.6 cometer fraude fiscal;

23.1.7 comportar-se de modo inidôneo;

23.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

23.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

23.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

23.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

23.4.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

23.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

23.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

23.5 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 a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

23.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

23.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

23.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

23.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

23.10 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

23.11 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

23.12 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

23.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23.14 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

24 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

24.1 *Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.*

24.2 *A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.*

24.3 *Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.*

24.4 *Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.*

25 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

25.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: itapissumaudim@hotmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço constante no preâmbulo deste edital.

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

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

25.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

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

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

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

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

26 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

26.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

26.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro 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.

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

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

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

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

26.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

26.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BNC.ORG.BR, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXOS I – Termo de Referência

ANEXO II – Planilha de preços estimados

ANEXO III – Modelo de Declarações

ANEXO IV – Formulário de SOLICITAÇÃO DE CADASTRO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC” E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES

ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VI - Minuta do Contrato

Itapissuma **24 de setembro de 2020.**

ANDREA CRISTINA XAVIER ANDRÉ
PREGOEIRA

PROCESSO Nº 243/2020
PREGÃO ELETRONICO Nº 025/2020
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II
PLANILHA ESPECIFICAÇÕES / PREÇOS ESTIMADOS
(BASE PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA)

PLANILHA COTA RESERVADA EPP/ME/MEI

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANTI.	VALOR	V.TOTAL
1.	Calabresa: Linguiça Calabresa 2,5 KG	kg	400	41,44	16.576,00
2.	Carne de charque: Carne bovina – tipo charque ponta de agulha, boa qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro, e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Fardo com 30 Kg.	FD	30	36,20	1.086,00
3.	Carne Moída: Coxão mole moído: (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, moída, embaladas a vácuo, 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.	kg	2.000	25,06	50.120,00
4.	Carne Bovina: Coxão mole (chã de dentro): carne bovina de primeira qualidade, limpa com ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas a 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.	kg	500	41,16	20.580,00

5.	Paio de Carne Bovina e Suína: Paio com sabor, odor, cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes a vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (SIF, IMA, OU SIM), data de fabricação e validade. Embaladas de 500g a 05 kg	kg	500	25,95	12.975,00
6.	Bacon: Produto industrializado de primeira qualidade. Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.	kg	400	31,53	12.612,00
7.	Fígado Bovino: Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado à 12 graus Celsius (-), isento 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	kg	2.000	17,43	34.860,00
8.	Linguiça Toscana: Linguiça fresca de carne suína pura e limpa de 1ª qualidade, apresentando-se gomos uniformes, adicionada em condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.	kg	400	25,34	10.136,00

9.	Presunto: Presunto magro, cozido, obtido de pernil suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, validade mínima de 50 dias a contar da entrega, embalado em caixa de papelão, pesando 4kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 3 (Decreto 12486/78), Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Defesa Agropecuária.	kg	200	28,60	5.720,00
10.	Queijo Ralado: Queijo ralado tipo parmesão, pacote c/ 100g.	PC	250	5,19	1.297,50
11.	Queijo Mussarela: Queijo Tipo Mussarela: de leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semi- dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, pesando cerca de 3 Kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78)	kg	200	45,48	9.096,00
12.	Queijo Coalho: Queijo coagulação do leite, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com "Normas Higiênico-sanitárias de Elaboração. Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade, pesando cerca de 1 Kg.	KG	200	32,84	6.568,00
13.	Salsicha Bovina: Tipo hot dog composta de carne bovina e toucinho, resfriada com condimentos triturados, misturados, cozidos, acondicionados em sistema cry-o-vac, em embalagem de 500g.	kg	400	12,83	5.132,00
14.	Toucinho defumado: preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 04 (Decreto 12.486 de 20/10/78), pesando cerca de 1 Kg.	kg	200	27,72	5.544,00

15.	Ovos de Galinha: (Ovos) ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionados pelo Ministério da Agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 30 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	BAND	300	18,19	5.457,00
16.	Peito de Frango: Peito de frango inteiro resfriado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA	kg	3.000	13,71	41.130,00
17.	Frango Resfriado: Carne com aspecto, cor e cheiro próprios, sem manchas e parasitas, acondicionados em saco plástico transparente atóxico, pesando no mínimo 2 Kg por peça.	kg	2.000	13,36	26.720,00
18.	Filé peito de frango: carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas a 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.	kg	2.000	15,92	31.840,00
19.	Coxa e Sobrecoxa de Frango: Coxa e sobrecoxa de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas a vácuo, congeladas á 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.	kg	2.000	12,51	25.020,00

20.	<p>Peixe: Dourada ou corvina, em postas, sem aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado; nem lesões e doenças microbianas ou estar infestados por parasito; deve estar isentos de cheiro ou sabor anormais e não ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. Devem apresentar: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; as brânquias róseas ou vermelhas úmidas isenta de cheiro estranho; escamas brilhantes, aderentes e firmes; as nadadeiras perfeitas; e a carne firme, consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. Embalado em material atóxico, transparente e com rotulagem nutricional. Posta em saco de 1 kg.</p>	kg	2.000	34,94	69.880,00
21.	<p>Peixe: Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés 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.</p>	kg	2.000	31,93	63.860,00
22.	<p>Peixe: Saúna inteira, íntegra, sem aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado; nem lesões e doenças microbianas ou estar infestados por parasito; deve estar isentos de cheiro ou sabor anormais e não ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. 1 kg.</p>	kg	2.000	28,93	57.860,00

23.	<p>Poupa de Fruta Sabor Acerola: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	290	11,39	3.303,10
24.	<p>Poupa de Fruta Sabor Goiaba: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	270	11,43	3.086,10

25.	<p>Poupa de Fruta Sabor Cajú: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	300	11,26	3.378,00
26.	<p>Poupa de Fruta Sabor Abacaxi: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	200	10,96	2.192,00

27.	<p>Polpa de Fruta Sabor Graviola: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	300	14,21	4.263,00
28.	<p>Poupa de Fruta Sabor Cajá: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	280	14,09	3.945,20

29.	<p>Poupa de Fruta Sabor Mangaba: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	200	11,68	2.336,00
30.	<p>Polpa de Fruta Sabor Maracujá: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.</p>	kg	280	14,64	4.099,20

31.	Polpa de Fruta Sabor Manga: Produto extraído de fruta destinada ao consumo como bebida, envasada, processada com tratamento térmico adequado não devendo apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos e corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características organolépticas: aspecto: pasta mole, coloração, sabor e cheiro próprios. Limites de tolerâncias de características físicas e químicas: pH, sólidos solúveis em °Brix, a 20°C, acidez total, açúcares totais, naturais da fruta e sólidos totais devem ser específico de cada sabor . Envasado em material atóxico de 1Kg com rotulagem de acordo com as recomendações da ANVISA.	kg	280	11,13	3.116,40
32.	Alho: Em bulbo, Kg	kg	100	33,77	3.377,00
33.	Alface: Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	molho	300	3,20	960,00
34.	Batata Inglesa: Madura, de boa qualidade, graúda, com polpa firme e intacta, isenta de sujidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	kg	1.000	6,69	6.690,00
35.	Beterraba: Madura, de boa qualidade, com polpa firme e intacta, isenta de sujidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	kg	300	10,24	3.072,00
36.	Cebola Seca: Cebola Seca de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente.	kg	1.500	7,36	11.040,00

37.	Cenoura: Sem rama, fresca, compacta e firme, sem leões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Kg 2.000	kg	1000	6,99	6.990,00
38.	Coentro: Verde, isento de material terroso. Em molhos. Molho 500	molho	300	3,63	1.089,00
39.	Couwer: Couve Folha de 1ª qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Molho 1.000	molho	300	5,65	1.695,00
40.	Chuchu: Maduro, de boa qualidade, com polpa firme e intacta, isenta de sujidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	kg	1.000	5,51	5.510,00
41.	Cebolinha: In Natura. Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e orgânicos oriundos do manuseio e transporte, condicionado em embalagem adequada.	kg	200	4,30	860,00
42.	Jerimum: Maduro de boa qualidade, casca resistente e intacta, isenta de sujidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	kg	500	4,95	2.475,00
43.	Pimentão: Maduro, de boa qualidade, com casca firme e intacta, isenta de sujidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	kg	300	6,86	2.058,00
44.	Repolho: Repolho Branco de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade	kg	300	6,15	1.845,00
45.	Tomate: Madura, de boa qualidade, graúda, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de zantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	kg	1.000	7,72	7.720,00

46.	Vagem: Vagem de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade.	kg	500	6,18	3.090,00
47.	Abacaxi: Perola, com coroa, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, pesando aproximadamente por Unidade 1 a 1,5 Kg.	UNID	500	4,46	2.230,00
48.	Banana Prata: Em penca, tamanho e coloração uniforme, com polpa e e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem no físico e mecânico, oriundo do manuseio e transporte, acondicionado em pencas avulsas, fornecidas em unidade.	UNID	1000	0,66	660,00
49.	Banana Comprida: Em penca, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem dano físico e mecânico, oriundo do manuseio e transporte, acondicionado em pencas avulsas, fornecidas em unidade.	UNID	500	1,92	960,00
50.	Laranja Pêra: Casca lisa, cor amarelo esverdeado, de boa qualidade, sabor e cheiro cítrico, tamanho grande, devendo ser em desenvolvido, sem dano físico e mecânico, oriundo do manuseio e transporte, fornecido em unidade.	UNID	800	0,83	664,00
51.	Limão: Limão Tahiti - 1ª qualidade - peso médio 60 g, casca lisa livre de fungos.	UNID	500	0,89	445,00
52.	Maçã : Maçã Gala Extra de 1ª qualidade casca integra, consistência firme.	kg	300	10,23	3.069,00
53.	Mamão: de 1ª qualidade casca integra, consistência firme.	kg	400	5,34	2.136,00
54.	Melão: Melão amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme.	kg	300	5,10	1.530,00
55.	Melancia: Madura, sem rachaduras, de boa qualidade, isenta de sujidades, material terroso e umidade externa normal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, uras e cortes.	kg	500	3,14	1.570,00
56.	Tangerina: Tangerina Pokan de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	UNID	300	0,97	291,00
57.	Batata Doce: Tubérculo de boa qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem dano físico e nico, oriundo do manuseio e transporte, livres de	kg	600	4,66	2.796,00

	resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,				
58.	Inhame: Tubérculo de boa qualidade, tipo cará são tomé ou inhame, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem dano físico e mecânico, oriundo do manuseio e transporte, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Em Kg	kg	600	10,76	6.456,00
59.	Macaxeira: Raiz de boa qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem dano físico e mecânico, oriundo do manuseio e transporte, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Em Kg	kg	600	4,59	2.754,00
60.	Pão Francês: Pão Tipo francês, com sal, composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gr., entregue em embalagem adequada, isenta de resíduos, pesando cada unidade 50g.	KG	1.700	12,39	21.063,00
61.	Pão Para Cachorro Quente: Pão p/ cachorro quente Pão para “cachorro quente” de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e ea. Serão rejeitados pães mal ssados, queimados, amassados, achatados e atumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais	KG	1.000	13,11	13.110,00
62.	Pão de Forma: Embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade conforme determinação da anvisa.	PCT	200	4,80	960,00
63.	Bolo de Bacia: Por Unidade. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico com 50g com pacotes contendo 10 unidades.	PCT	1.000	7,55	7.550,00
64.	Bolo: Bolo , deverá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, endo ser de laranja, milho, cenoura e mesclado com achocolatado; poderá apresentar cobertura e recheio e deverá ser embalado em forma descartável, apresentando peso, data de dade conforme determinação da ANVISA	KG	100	24,31	2.431,00

65.	Achocolatado: Achocolatado em pó Instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, caixa com 24X400 com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	120	6,53	783,60
66.	Açúcar: Açúcar cristal Obtido de cana de açúcar – tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 03% p/p sem fermentação, isento de sujidades parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Fardo com 30x1Kg, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	KG	1.500	3,35	5.025,00
67.	Açafrão: Integro e sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo um quilo	KG	100	13,53	1.353,00
68.	Amido de Milho: Amido de milho de boa qualidade, isento de umidade, sujidades e parasitas. Em embalagem de 24x200g, enriquecido com ferro e ácido fólico.	UNID	300	5,06	1.518,00
69.	Arroz Parboilizado: Arroz parboilizado Tipo 2, longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Fardo de 30 Kg com prazo de validade de no mínimo 08 meses, a partir da entrega.	FD	250	160,85	40.212,50
70.	Arroz Branco: Arroz Branco Tipo 1, longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Fardo de 30 Kg com prazo de validade de no mínimo 08 meses, a partir da entrega.	FD	125	170,53	21.316,25
71.	Batata Palha: Batata palha, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária própria, fechada à vácuo, custando identificação do produto, inclusive classificação e marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação e validade. Embalagem de 1 KG.	KG	200	15,27	3.054,00

72.	Biscoito Doce: Biscoito doce Tipo maisena, composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, em caixa com 20x400g, com prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	CX	300	87,21	26.163,00
73.	Bolacha Salgada: Bolacha salgada Tipo cream cracker, com composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e outras substâncias permitidas, acondicionada em caixa com 20x400g.	CX	300	88,28	26.484,00
74.	Café em Pó: Café Em pó, moído e torrado. Isento de sujidades, parasitas e material estranho, em embalagem atóxica, pesando 250g, Apresentar selo de pureza ABIC- Associação Brasileira da Ind. de café. Fardo de 20x250g.	FD	200	110,25	22.050,00
75.	Caldo de Carne: Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar; alho, cebola gordura vegetal, extrato de carne bovina; validade mínima 10 ses a contar da entrega, em pó; acondicionado pacote com 1 quilo; e suas condições deverão estar de acordo com a nta70 (decreto 12.486 de 20/10/78).Pact c/ 1kg	PCT	800	13,01	10.408,00
76.	Caldo de Frango: Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar; alho, cebola gordura vegetal, extrato de carne bovina; validade mínima 10 ses a contar da entrega, em pó; acondicionado pacote com 1 quilo; e suas condições deverão estar de acordo com a nta70 (decreto 12.486 de 20/10/78).Pact c/ 1kg	PCT	300	13,26	3.978,00
77.	Coco Ralado: Coco ralado desidratado, fino, sem adição de açúcar, embalagem primária em papel aluminizado, em caixa com 24x100g, validade minima de 11 meses a partir da data de entrega do produto.	UND	50	6,87	343,50
78.	Colorau: Colorau Em pó, fino homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico sparente, atóxico resistente e hermeticamente vedado, embalagem de 1 kg	KG	100	10,69	1.069,00

79.	Cominho: Condimento em pó fino homogêneo, destinado a temperar alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, moído, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico resistente e hermeticamente vedado. embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	100	13,38	1.338,00
80.	Canela: Condimento à base de canela Condimento preparado a base de canela com 9% no mínimo de canela, em pó e moído,. Acondicionado em embalagem de plástico atóxica com 20g x 25 unidades.	UND	100	3,35	335,00
81.	Creme de Leite: Creme de leite; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; embalagem em lata, pesando 395 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma146, de 07/03/96.	UNID	150	5,36	804,00
82.	Curry: Curry, puro, livre de sujidades e contaminantes; embalagem com 50g. Deve constar na embalagem prazo de validade, valores nutricionais, marca do fabricante conforme legislação vigente.	UNID	40	28,36	1.134,40
83.	Doce de Goiaba: Doce de goiaba— com ou sem adição de água, ontendo pectina, ajustador de pH, e outros dientes permitidos a sua composição, tipo goiabada, com istência cremosa, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em potes de 230 gr, com validade de 10 meses a partir da sua data de entrega. Unidade	UND	300	5,86	1.758,00
84.	Doce de Leite: Doce de leite pastoso, isento desujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, acondicionados em potes de 400 gr, com validade mínima de 10 meses a partir da sua data de entrega. Unidade	UND	300	13,48	4.044,00
85.	Ervilha em Conserva: Ervilha em conserva, de boa qualidade no mercado lata com 200g.	UND	100	3,25	325,00
86.	Farinha de Aveia: Farinha de Aveia em flocos, composição nutricional mínima (em100g): 15g de proteína / 7,5g de lipídios / 55g decarboidratos /	UNID	300	9,84	2.952,00

	Valor calórico 347,5 kcal. Embalagem de 500g.				
87.	Farinha de Trigo: Farinha refinada com fermento. vasado em embalagens de plástico hermeticamente fechada, ida com ferro e ácido fólico, com aspecto, cor, cheiro e abor próprios, com ausência de umidade, fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de	FD	200	47,73	9.546,00
88.	Farinha de mandioca: Farinha de mandioca, fina, torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 kcal. Em embalagem de 1Kg. Embalagem de	FD	100	96,88	9.688,00
89.	Feijão Carioca: Feijão carioca Tipo 1 de 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros sadios, com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico. Fardo com 30x1Kg com prazo de validade de no mínimo 08 meses, a partir da data da entrega.	FD	200	276,00	55.200,00
90.	Feijão Macassar: Feijão macassar Tipo 1 . Embalagem de 1 kg. ndicionados em Sacos Plásticos Transparentes, Isento De Sujidades, Não Violados, Resistentes. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 06 (Seis) Meses A Partir Da Data De Entrega. De Acordo Com Legislação Vigente.	FD	200	263,38	52.676,00
91.	Feijão Preto: Feijão preto, Tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacote de um quilo e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30Kg, com registro no ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	FD	200	296,18	59.236,00
92.	Flocos de Batata: Flocos de Batata Inglesa Desidratada Flocos de batata sa desidratada. Embalagem de 1kg, rendimento 8kg. balagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, nformações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições dearmazenagem. Validade	UNID	100	12,85	1.285,00

	mínima de 6 meses na data de entrega.				
93.	Fermento: Fermento em pó lata c/ 100 gr. Composição básica: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio.	UND	30	5,19	155,70
94.	Flocão de Milho: Flocão de milho Pré-cozido enriquecido com ferro e cido fólico, do grão do milho moído, de cor amarela com pecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e as. Fardos com 30x500. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	FD	300	61,63	18.489,00
95.	Extrato de Tomate: Extrato de tomate Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos, sem pele e sementes, tolerado a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Aspecto: massa mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Envasado em 400g.	UND	800	5,79	4.632,00
96.	Gelatina em Pó: Gelatina em pó Preparado em pó para gelatina. embalagem de 1kg ,rendimento de 36 porções de 100g (3,6kg). cores: Morango, uva, framboesa, limão, abacaxi. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	200	7,37	1.474,00
97.	Ketchup: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA E INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200g. prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega do produto.	UNID	400	5,16	2.064,00

98.	Leite Condensado: Leite condensado, composto de leite desnatado, açúcar e lactose(tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em lata, pesando 395 gr.	UND	300	6,03	1.809,00
99.	Leite em Pó: Leite em pó integral Ausência de umidade, 1ª qualidade. Envasado em recipientes herméticos em saco luminizado. Embalagem de 200g com 6,8g de proteína para uma ração de 26g. Fardo com 50x200. Apresentar S.I com prazo de validade de no mínimo 08 meses, a partir da data da entrega.	UND	300	7,69	2.307,00
100.	Leite de Coco: Leite de coco de garrafa. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Deve ser bem envasado, na validade.	UND	300	7,15	2.145,00
101.	Macarrão de Sêmola: Macarrão de sêmola, vitaminado, espaguete fino, cor amarela obtida pelo amassamento da farinha de trigo – tipo especial, enriquecido com ferro, ácido fólico e emais substâncias permitidas. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas admitindo umidade máxima de 13% acondicionada em saco de plástico transparente, tóxico. Fardo com 20X500. Validade de no mínimo 08 meses a partir da data da entrega.	FD	200	70,90	14.180,00
102.	Maisena: Boa qualidade, isento de umidade, sujidades e parasitas. Em embalagem de 24x200g, enriquecido com ferro e ácido fólico.	CX	100	112,10	11.210,00
103.	Macarrão Tipo Lasanha: Macarrão tipo lasanha, massa pré-cozida, embalagem de polietileno de 1 kg. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento 2 vezes a mais do peso antes da cocção.	UNID	300	6,38	1.914,00

104.	Maionese: Maionese a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias, comestíveis. Não poderá ser Adicionada corantes, em balde plástico, atóxico, resistente, Hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar Peso líquido de 500 kg.	UNID	200	6,34	1.268,00
105.	Margarina: Margarina Com sal, composto de 60% de lipídios, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em Pete plástico atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado. Embalagem de 20x250g.	CX	300	53,84	16.152,00
106.	Milho para o preparo de mungunzá: Milho para o preparo de mungunzá, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas embalagem com 500. Validade de no mínimo 08 meses a partir da data da entrega.	UNID	300	4,47	1.341,00
107.	Milho em conserva: Milho verde em conserva, lata com 200g.	UNID	200	3,95	790,00
108.	Mostarda: Composto a base de mostrada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade de o mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 200g	UNID	200	4,48	896,00
109.	Canjica: Canjica de milho para canjica, tipo 1, branca, com grãos íntegros e sãos, em embalagem apropriada de 500 gr e validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.	CX	50	119,50	5.975,00
110.	Pudim: Pudim em pó Preparado em pó para pudim. Embalagem de 1kg, rendimento de 36 porções de 100g (3,6kg). sabores: Baunilha, Caramelo, Chocolate, Coco e Morango. Produto livre de gordura trans, rico em vitaminas A, C, B1, B2, PP, Ferro e Zinco. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo,	PCT	100	15,43	1.543,00

	procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.				
111.	Proteína: Proteína texturizada de soja Obtida da extração da arinha desengordurada de soja, contendo 50% proteína, 15% lipídios e 27,5% glicídios e 4% fibra bruta. Apresentada em grãos com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Sabor carne vermelha fardo 20X400g.	UND	50	91,00	4.550,00
112.	Pó sabor carne: Pó para o preparo de almôndega de soja, sabor carne. O produto deverá conter: proteína texturizada de soja, amido de milho, óleo vegetal, lecitina de soja, sal refinado, cebola desidratada, salsa desidratada em ocós, aroma de carne. Deverá acompanhar o produto o molho de tomate desidratado para cozimento das almôndegas. Estar acondicionada em pacotes de polietileno atóxico com aproximadamente 1 Kg	KG	20	16,64	332,80
113.	Óleo: Óleo de soja Refinado obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Caixa com 20x900ml. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega	CX	50	171,25	8.562,50
114.	Orégano: Orégano Pacote c/ 10gr	PCT	100	5,82	582,00
115.	Suco em Pó: Suco concentrado em pó Suco concentrado em pó de caju, Uva, Abacaxi, Tangerina embalado em bolsa plástica com 500 ml, rendimentos 5 litros Ingredientes: água potável, suco concentrado em pó de caju, Uva, Abacaxi, tangerina aroma idêntico ao natural da fruta, acidulante ácido cítrico, estabilizante: goma xantana e conservantes: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, sem adição de açúcar.	KG	100	13,05	1.305,00
116.	Sal: Sal refinado iodado com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado. Fardo de 30X1Kg. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	KG	200	1,95	390,00

117.	Sardinha em Óleo: Sardinhas em óleo comestível, fresco limpo, viscerado; apresentação: sem pele, sem espinhas; conservado em óleo comestível; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de ferrugem e danificação das s, sujidades, parasitos e larvas; validade min.24 meses, abric. max. 60dias da entrega acondicionado em lata com 850 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA -10(decreto 12486,de 20/10/78)	LATA	500	4,65	2.325,00
118.	Vinagre: Vinagre Produto resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, em caixa de 12x250mL	UND	500	2,27	1.135,00

PLANILHA LIVRE CONCORRENCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANTI.	VALOR	V.TOTAL
119.	Carne Bovina: Coxão mole (chã de dentro): carne bovina de primeira qualidade, limpa com ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas a 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.	kg	1.500	41,16	61.740,00
120.	Arroz Parboilizado: Arroz parboilizado Tipo 2, longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Fardo de 30 Kg com prazo de validade de no mínimo 08 meses, a partir da entrega.	FD	750	160,85	120.637,50

121.	Arroz Branco: Arroz Branco Tipo 1, longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Fardo de 30 Kg com prazo de validade de no mínimo 08 meses, a partir da entrega.	FD	375	170,53	63.948,75
-------------	--	-----------	------------	---------------	------------------

PROCESSO Nº 243/2020
PREGÃO ELETRONICO Nº 025/2020

ANEXO III –MODELO DE PROPOSTA

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA POR SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE SAÚDE PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA COMPOR O KIT MERENDA ESCOLAR PARA DISTRIBUIÇÃO AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, EM DECORRENCIA DA PANDEMIA DO COVID 19.**, objeto do Pregão Eletrônico n.º 025/2020.

IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

RG e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

Item	Especificação	MARCA	UND	QTD	Valor Unt.	Valor Total
1.						

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL



COMISSÃO PERMANENTE DE
LICITAÇÃO

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.

PROCESSO Nº 243/2020
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2020

ANEXO IV –MODELOS DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 025/2020, instaurada pela Secretaria de Saúde, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.

- 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

DECLARAÇÃO

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006

Local e data

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão Eletrônico nº 025/2020 da Secretaria da Cidade do Município de Itapissuma, que a empresa.....tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2020

DECLARAÇÃO

(Razão Social) _____

CNPJ/MF Nº _____

Sediada _____

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 025/2020, instaurada pelo Município de Itapissuma, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Data _____

Local _____

Nome do declarante _____

RG _____

CPF _____

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

PROCESSO Nº 243/2020
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2020

ANEXO V – UTILIZAÇÃO DO SISTEMA



SOLICITAÇÃO DE CADASTRO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS “BNC” E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)	
Nome:(Razão Social)	
CNPJ:	() ME/ EPP
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	Inscrição estadual:
Telefone comercial:	
Representante legal:	E-mail*:
RG:	Emissor:
CPF:	
Celular:	Data de nasc:
Responsável Financeiro:	Telefone:

e-mail financeiro:

e-mail (_____) no qual gostaria de receber informativo de editais. Para tanto será necessário efetuar o cadastro, afim de receber os editais

***o e-mail obrigatoriamente, deverá do representante legal da empresa**

1. Por meio da presente solicitação, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa Nacional de Compras “BNC”, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

i. Tomar conhecimento e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;

ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;

iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa Nacional de Compras “BNC”, dos quais declara ter pleno conhecimento;

iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, e se responsabilizar por todos os dados do cadastro realizado no sistema; e

3. **O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo III do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa Nacional de Compras.**

4. **O Licitante autoriza a Bolsa Nacional de Compras a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo III do regulamento.**

5. A presente solicitação de adesão é válida conforme escolha do licitante, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data: _____ / _____ de _____ 2020.

Representante Legal: (Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)



FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA DE ADESÃO PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA

PARA FORNECEDORES:

A BNC – Bolsa Nacional de Compras exerce o direito do determinado no Art. 5º da Lei 10.520/2002, que diz “para se ressarcir dos custos de utilização de recursos da tecnologia da informação” e para o fornecimento do sistema operacional “robusto”, a ferramenta disponibiliza hospedagem de dados e serviços, utilizando-se da mais moderna tecnologia de computação em nuvem, bem como o armazenamento de arquivos e dados. Promovendo atualizações constantes por meio de desenvolvimento de novos recursos. Fornecendo uma ferramenta ágil e completa de pesquisa de editais e dados, suporte web personalizado ao usuário fornecedor, com orientações nas dúvidas sobre o sistema e sobre o edital.

Por estes serviços prestados serão cobradas “taxas” a critério e escolha de cada participante

O treinamento da ferramenta poderá ser solicitado previamente com dia e hora marcada.

Pelos Produtos e resumo dos serviços relacionados a BNC apresenta a seguintes planos de pagamento:

PLANO DE ADESÃO	A:	R\$ 98,10 única participação por edital.
PLANO DE ADESÃO	B:	R\$ 135,00 mensal
PLANO DE ADESÃO	C:	R\$ 199,00 (trimestral)
PLANO DE ADESÃO	D:	R\$ 279,00 Semestral.

A BNC poderá alterar ou reajustar os valores sem qualquer aviso prévio. Assim como apresentar uma nova tabela de cobrança.

Plano de Adesão A, esse plano é exclusivamente para uma única participação.

Plano de Adesão B, o respectivo contrato é mensal a contar da data da sua contratação.

Plano de Adesão C, o respectivo contrato é trimestral a contar da data da sua contratação.

Plano de Adesão D, o respectivo contrato é semestral a contar da data da sua contratação.

O não pagamento estará sujeito a multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da Bolsa Nacional de compra e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Para o plano de adesão C e D ao termino do contrato o fornecedor poderá optar pela renovação e/ou outro plano.

A cobrança do plano de adesão, será emitida no momento do cadastro através de “boleto bancário”.

A liberação do sistema mediante a transferência bancária, se dará através do envio do comprovante para o e-mail financeiro@bnc.org.br. A liberação irá ocorrer em até 24 horas.

Para que a liberação ocorra também será necessário a documentação estar anexada ao sistema, com reconhecimento de firma e procurações (se for o caso). E o envio dos originais no prazo de 10 dias a contar da data da assinatura.

Nenhum documento vencido ou com autenticação com data superior a 6 (seis) meses será aceita.

Local e data: _____/_____/20____.

REPRESENTANTE LEGAL: (ASSINATURAS AUTORIZADAS COM FIRMA RECONHECIDA EM CARTÓRIO POR VERDADEIRO)

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2020
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 243/2020

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
O MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PARA
**FORNECIMENTO DE GENEROS
ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES E
EMBUTIDOS), HORTIFRUTIGRANJEIROS,
E NÃO PERECÍVEIS, PARA
ATENDIMENTO A ALIMENTAÇÃO DOS
FUNCIONÁRIOS E PACIENTES COM
ATENDIMENTO DENTRO E FORA DO
HOSPITAL E MATERNIDADE JOÃO
RIBEIRO DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA-
PE**

O **MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA**, Pessoa Jurídica de direito público interno, com sede na Rua Manoel Lourenço, 16, Centro, Itapissuma-PE, inscrita no CNPJ sob o nº 08.637.399/0001-28, através de sua Secretaria de Saúde, neste ato representado por seu Secretário, o Senhor. **JESANIAS RODRIGUES DE LIMA**, brasileiro, xxxxx, inscrito no CPF/MF sob o nº xxxxxxxxx e do RG xxxxxxxxx, residente xxxxxxxxx, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**.

CONTRATADA XXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, com sede a XXXXXXXXXXXX, neste ato representado por XXXXXXXX, portador do RG nº XXXX SDS-PE, inscrito no CPF/MF sob o nº XXXX, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA:

Fundamenta-se o presente instrumento na licitação realizada sob a modalidade de Pregão Eletrônico **Nº. 025/2020**, tipo **menor preço POR ITEM**, elaborado pela Pregoeira e equipe, instituída por meio da **Portaria nº 002/2020, datada de 02 de janeiro de 2020**, regida pela Lei 10.520/02, Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, cujo edital e principalmente a proposta da contratada integram o presente termo, independente de transcrição.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem como objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA POR SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE SAÚDE PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES E EMBUTIDOS), HORTIFRUTIGRANJEIROS, E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO A ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS E PACIENTES COM ATENDIMENTO DENTRO E FORA DO HOSPITAL E MATERNIDADE JOÃO RIBEIRO DO MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA-PE**, conforme as especificações técnicas exigidas no Anexo I e constantes da proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO

2.1 Pelo objeto do presente instrumento, o CONTRATANTE, pagará a CONTRATADA o valor total de **R\$ xxxxxxxxxxxx**), conforme disposto na proposta da CONTRATADA, sintetizada na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIPTIVO DO PRODUTO	MARCA	QUANT	UNID	UNIT	TOTAL
------	------------------------	-------	-------	------	------	-------

2.2 No valor contratual, estão incluídos, todas as despesas com tributos, fretes, seguros, entre outras, que incidam sobre o objeto ora contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas em decorrência do objeto deste contrato correrão no exercício de 2020 por conta da seguinte dotação orçamentária:

MODALIDADE DE EMPENHO

UNIDADE: – SECRETARIA DE SAÚDE

ATIVIDADE:

FONTE:

NATUREZA DA DESPESA:

NOTA DE EMPENHO: /000, de

CLÁUSULA QUARTA – FORNECIMENTO

4.1 A CONTRATADA deverá entregar o objeto deste contrato atendendo às seguintes condições:

- I - os quantitativos indicados são estimativos podendo o CONTRATANTE executá-lo no todo ou em parte conforme necessidade de consumo e capacidade de armazenamento gerenciada pela Secretaria de Saúde , respeitados os limites legais de redução e acréscimo;
- II - os alimentos contratado deverá ser fornecido em até 5 (cinco) dias úteis contados da data do recebimento da comunicação oficial, (Autorização de Fornecimento) expedida pela Secretaria de Saúde .
- III - as autorizações de fornecimento serão encaminhadas via e-mail, ou portador devidamente autorizado (com protocolo).
- IV – A CONTRATADA somente entregará os alimentos após recebimento das autorizações de fornecimento, nos quantitativos e períodos indicados na referida correspondência oficial;
- V- a nota de empenho não é considerada Autorização de Fornecimento;
- VI - os materiais deverão ser fornecidos na periodicidade informada pela Secretaria de Saúde .

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 O presente contrato terá vigência fixada em **12 (doze) meses**, a contar da data da assinatura do instrumento contratual, podendo ser o prazo prorrogado, na hipótese do Art.57, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante a celebração de termo aditivo e respeitando-se a programação orçamentária, atendendo ao disposto na Lei Complementar 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

CLÁUSULA SEXTA – RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

6.1 A Secretaria de Saúde , indicará servidor para acompanhar a execução do contrato, que atestará o recebimento provisório e definitivo do produto fornecido.

6.2 O objeto será recebido:

- I - Provisoriamente por servidor designado pela Secretaria de Saúde e servidor da C.A.R.A. (Comissão de Acompanhamento, Recebimento e Atesto), para verificação da conformidade do fornecimento com as especificações exigidas pelo CONTRATANTE;
- II - Definitivamente pela Secretaria de Saúde e servidor da C.A.R.A. (Comissão de Acompanhamento, Recebimento e Atesto);, após 2 (dois) dias úteis do recebimento provisório, depois de confirmadas as quantidades e a compatibilidade das especificações constantes na proposta apresentada, e sua consequente aceitação

6.3 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.4 Caso o objeto fornecido não esteja de acordo com os termos da proposta apresentada, bem como não atenda ao contido no contrato, será rejeitado, caso em que terá a CONTRATADA o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do comunicado expedido pelo CONTRATANTE, para sanar os problemas detectados e, se for o caso, substituir o objeto. A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

6.5 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas das Leis Federais nos 8.666/1993 e 10.520/2002, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.6 Nos termos do artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/1993, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição. O representante do CONTRATANTE, sob pena de responsabilização administrativa, registrará em sistema próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em 10 (dez) dias corridos para a adoção das medidas convenientes.

6.7 A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão competente.

CLÁUSULA SÉTIMA – LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

7.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, (conforme cronograma de pagamentos da Secretaria de Finanças), após o recebimento definitivo dos produtos, condicionados, todavia, à juntada simultânea dos seguintes documentos:

- I - Nota fiscal eletrônica da CONTRATADA devidamente atestada por servidor designado pela Secretaria de Saúde ;
- II - Certidões de regularidade com os tributos federais, estaduais e municipais pertinentes e FGTS;
- III - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, em atendimento à Lei Federal nº 12.440/2011;
- IV - termo de recebimento definitivo.

7.2 Qualquer atraso na apresentação da nota fiscal eletrônica, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento por parte da CONTRATADA, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE.

7.3 O CONTRATANTE verificará as hipóteses de retenção na fonte de encargos tributários. Os tributos relativos ao faturamento serão descontados da CONTRATADA no momento da liquidação da despesa e recolhidos diretamente ao poder público competente.

7.4 As normas relativas ao processamento da despesa pública exigem que a liquidação e o pagamento sejam efetivados exclusivamente em favor da CONTRATADA, devidamente identificada pelo número de inscrição no CNPJ constante deste contrato.

7.5 O CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE, REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO E ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

8.1 Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial deste contrato, desde que configurada e cabalmente demonstrada qualquer das hipóteses do artigo 65, inciso II, alínea “d”, e § 5º da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.2 Eventual solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser acompanhada de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, e, caso aprovada, deverá ser formalizada por meio de aditamento ao contrato.

8.3 Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que não tenha concorrido de alguma forma a CONTRATADA, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para pagamento e a data de sua efetiva realização.

CLÁUSULA NONA – ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1 A CONTRATADA deverá aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste instrumento, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DECIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Caberá à **contratada**:

- r) Fornecer o objeto contratual conforme especificações e exigências constantes de sua proposta, do Edital do Processo Licitatório nº 243/2020, Pregão (Presencial) nº 025/2020, e da Cláusula Segunda deste contrato;
- s) Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos neste contrato, sujeitando-se às sanções nele estabelecidas e nas Leis Federais nos 8.666/1993 e 10.520/2002;
- t) Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- u) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA;
- v) Arcar com os seguros que decorram direta ou indiretamente do contrato, bem como relativos a quaisquer acidentes e/ou danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros;
- w) Fornecer os materiais em perfeitas condições para o consumo nos prazos indicados e aceitos;
- x) Realizar a entrega dos alimentos nos locais indicados pela Secretaria de Saúde, respeitando o horário das 08:00 às 13:00, sob a fiscalização de funcionário da Secretaria de Saúde;
- y) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste **Edital**;
- z) Zelar pela completa higiene e qualidade dos produtos ofertados, substituindo-os caso sejam considerados inadequados ao consumo ou fora dos padrões exigidos no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1 Caberá ao **MUNICÍPIO DE ITAPISSUMA**:

- a) Receber o objeto deste contrato, verificando se a qualidade e os quantitativos do objeto fornecido pela CONTRATADA estão em conformidade com as especificações exigidas no Edital do Pregão (Presencial) nº 025/2020, emitindo atesto de recebimento na nota fiscal eletrônica;
- b) Efetuar os pagamentos no prazo e nas condições indicados no contrato, comunicando à CONTRATADA quaisquer irregularidades ou problemas que possam inviabilizá-los;
- c) Acompanhar e fiscalizar a boa execução do contrato e aplicar as medidas corretivas necessárias, inclusive as penalidades contratual e legalmente previstas,

comunicando à CONTRATADA as ocorrências que a seu critério exijam medidas corretivas;

- d) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- e) Impedir que terceiros efetuem o fornecimento dos produtos contratados;
- f) Devolver os produtos se apresentarem algum vício que os tornem impróprios para o consumo ou fora dos padrões de qualidade e validade exigidos por este edital e pelo anexo I;
- g) Efetuar o pagamento conforme os quantitativos efetivamente entregues e aceitos e em conformidade com o cronograma da Secretaria de Finanças do Município de Itapissuma.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

12.1 À CONTRATADA caberá, ainda:

- e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**;
- f) Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários quando do fornecimento, ainda que acontecido em dependência do **CONTRATANTE**;
- g) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência; e
- h) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

12.2 A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à administração do **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade da administração do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ATESTAÇÃO

13.1 A atestação da fatura referente ao fornecimento dos produtos caberá à Secretaria contratante, através de servidor designado para esse fim, devendo constar à data, matrícula e assinatura do servidor. Assim como ser devidamente supervisionado pela CARA (Comissão de Acompanhamento, Recebimento e Atesto), regulamentada através do Decreto Municipal nº 023/2019.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

14.1 É expressamente proibida, por parte da **CONTRATADA**, durante a execução deste contrato, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do **CONTRATANTE**.

14.2 A **CONTRATADA** fica proibida de veicular publicidade acerca do objeto deste contrato, salvo se houver prévia autorização da administração do **CONTRATANTE**.

14.3 É vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento do objeto do pregão e deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES

15.1 O cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo sujeitará a CONTRATADA à aplicação de sanções administrativas, nos termos das Leis Federais nos 8.666/1993 e 10.520/2002

15.2 As irregularidades praticadas na execução do contrato administrativo sujeitarão a CONTRATADA às seguintes sanções:

I - Multa, observados os seguintes limites máximos:

- a) pelo atraso na execução do objeto contratual, em relação ao prazo estipulado: 0,25% a 1%, do valor global contratado, ou do valor contratual remanescente ainda não cumprido, por dia decorrido, até o limite de 10% do valor de referência;
- b) pela recusa em executar o objeto contratual, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado: 2,5% a 10% do valor global contratado, ou do valor contratual remanescente ainda não cumprido;
- c) pela demora em refazer a execução do objeto contratual rejeitada ou corrigir falhas do serviço, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,25% a 1%, do valor global contratado, ou do valor contratual remanescente ainda não cumprido, por dia decorrido;
- d) pela recusa da CONTRATADA em corrigir as falhas na execução do objeto contratual, entendendo-se como recusa a não execução do objeto contratual nos 5 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 2,5% a 10% do valor global contratado, ou do valor contratual remanescente ainda não cumprido;
- e) pelo não cumprimento de qualquer condição fixada no termo contratual ou nas Leis Federais nos 8.666/1993, 10.520/2002 e 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 0,25% a 1% do valor global do contrato, ou do valor contratual remanescente ainda não cumprido, para cada evento.

II - Impedimento de licitar e contratar com o 0 Município de Itapissuma, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, da CONTRATADA que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

15.3 A pena pecuniária de multa destina-se às hipóteses de:

I - Atraso injustificado na execução do contrato;

II - Inexecução total ou parcial do contrato.

15.4 O atraso, para efeito do cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, e a multa será aplicada quando o atraso for superior a 5 (cinco) dias.

15.5 A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades.

15.6 Objetivando evitar dano ao Erário, a Secretaria de Saúde, poderá adotar medida cautelar para suspender o pagamento à CONTRATADA na proporção do valor de eventual multa a ser aplicada até o término do processo administrativo.

15.7 A competência para a aplicação das sanções é atribuída às seguintes autoridades:

I - Prefeito: impedimento de licitar e contratar com o Estado de Pernambuco e descredenciamento do sistema de cadastro estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

II Secretária de Saúde: multa.

15.8 As sanções serão aplicadas de forma gradativa, obedecidos os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, após regular processo administrativo com garantia de defesa prévia e de interposição de recurso.

15.9 Na estipulação das sanções, deverão ser considerados o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

16.1 A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei Federal nº 8.666/1993.

16.1.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo próprio, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

16.2 A rescisão deste contrato poderá ser:

I - Por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias corridos;

II - Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE, nos casos dos incisos XIII a XVI do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/1993;

III - judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

16.3 A rescisão unilateral ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade máxima do CONTRATANTE.

16.4 A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação do extrato no Diário Oficial de Pernambuco.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

17.1 Integram o presente instrumento, como se transcritos estivessem, o Edital do Pregão Eletrônico nº 025/2020, com seus anexos, e a proposta da CONTRATADA.

17.2 A CONTRATADA fica obrigada a manter durante a vigência deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no Edital do Processo Licitatório nº 243/2020, Pregão Eletrônico nº 025/2020, e a regularidade com os tributos federais, estaduais e municipais pertinentes, CNDT e FGTS.

17.3 Este contrato regula-se pelas suas cláusulas, pelas Leis Federais nos 8.666/1993, 10.520/2002 e 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), e pelos preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas pelo Foro da Comarca do Itapissuma, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

Itapissuma/PE, de de .

Pelo **CONTRATANTE**:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

SECRETÁRIO DE SAÚDE

Pela **CONTRATADA**:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX0

CONTRATADA

Testemunhas:

CPF nº .

CPF nº.