



PREFEITURA MUNICIPAL DE XEXÉU

**“EXCLUSIVO E REGIONALIZADO PARA ME-EPP”**  
**CONFORME DECRETO MUNICIPAL Nº 036/2021**

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 005/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023**

**PREÂMBULO**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE XEXÉU**, por meio do seu Pregoeiro Oficial, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ÍTEM**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (alterada pela Lei Complementar 147, de 7 de agosto de 2014), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas legais pertinentes, que comprovarem através de documentação que a atividade econômica da empresa é pertinente e compatível e que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos e que atendam o **Decreto Municipal 036/2021**, que regulamenta no Município de Xexéu/PE o tratamento diferenciado, simplificado, regionalizado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte e que atendam às exigências e condições devidamente estabelecidas por este Edital e seus Anexos., e as exigências estabelecidas neste Edital.

A regionalização a que se refere o **Decreto Municipal nº 036/2021**, são os estabelecidos pelo Governo do Estado de Pernambuco, no âmbito regional - limites geográficos da Região de Desenvolvimento da Mata Sul - RD 10 do Estado de Pernambuco, de acordo com o Art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 388, de 27 de abril de 2018 e suas atualizações, sendo eles: **Água Preta, Amaraji, Barreiros, Belém de Maria, Catende, Chã Grande, Cortês, Escada, Gameleira, Jaqueira, Joaquim Nabuco, Maraiá, Palmares, Primavera, Quipapá, Ribeirão, Rio Formoso, São Benedito do Sul, São José da Coroa Grande, Sirinhaém, Tamandaré, Vitória de Santo Antão e Xexéu.**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** até as 09:00h do dia 24/03/2023





**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** às 09:30h do dia 24/03/2023

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** horário de Brasília (DF).

**LOCAL:** Portal: Bolsa Nacional de Compras– BNC [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)

## 1. DO OBJETO

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL SANTA JOANA DO MUNICÍPIO DE XEXÉU/PE, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas **abaixo**:
2. O critério de julgamento adotado será o menor **preço por ÍTEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
3. A licitação será realizada em único lote.
4. 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. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

10 302 1012 2103 0000 – NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.00 – M.A.C - MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE

10 302 1012 2103 0000 – NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.00 – RECURSOS PRÓPRIOS DO MUNICÍPIO

## 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 (em razão do pequeno vulto desta aquisição).
- 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 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração 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.

#### **CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:**

- 4.2 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](http://www.bnc.org.br).
- 4.3 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.
- 4.4 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.





- 4.5 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.
- 4.6 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.
- 4.7 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.

#### PARTICIPAÇÃO:

- 4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.
- 4.9 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;
- 4.10 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.
- 4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.
- 4.12 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.13 Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - 4.13.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;





- 4.13.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.13.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.13.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.13.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.13.6 Demais proibições e impedimentos determinados por Lei.

4.14 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: (42) **3026-4550/3026-4570**, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail [contato@bnc.org.br](mailto:contato@bnc.org.br).

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1 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.

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

5.3 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.

5.4 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.

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

5.6 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.

5.7 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.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**Valor unitário**





**Valor total**  
**Marca/Fabricante/Procedência/Catálogo**

- 6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3 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.
- 6.4 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.
- 6.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6 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 (se for o caso)
- 6.7 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

- 6.7.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado 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 e entre outras sanções.

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

- 7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2 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.
- 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.





7.3O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5Iniciada 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.

7.5.1O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR POR ITEM**.

7.6Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.6O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser a **2%**.

#### **MODO DE DISPUTA ADOTADO: MODO ABERTO**

7.7Será 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.

7.8A 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.

7.9A 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.

7.10Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.11Encerrada 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.

7.12Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.13Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.14No 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.

7.15Quando 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.





7.16O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.17Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18Em 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.

7.19Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20A 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 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.21Caso 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.

7.22No 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.

7.23Quando 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.

7.24A 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 e fechado.

7.25Havendo 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: no país; por empresas brasileiras; por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; 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.







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

7.27 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.

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

7.27.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até **02 (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.

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

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1 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.

8.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3 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.

8.3.1 Considera-se **inexequível** a proposta que apresente preços global 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 materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4 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;

8.5 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;





8.60 Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.70 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.

8.7.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material 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-

8.7.2 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente **amostra**, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (três) dias úteis contados da solicitação.

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

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

8.7.2.3 Serão avaliados aspectos e padrões mínimos de qualidade e aceitabilidade.

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

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

8.7.2.6 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.2.7 Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05





(cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.7.2.8 Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

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

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

8.10 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.

8.11 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.

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

8.12 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, 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, se for o caso.

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

## 9. DA HABILITAÇÃO

9.1 O Pregoeiro analisará os documentos de habilitação apresentados pelo licitante, verificando seu atendimento conforme as exigências do Edital e Termo de Referência.

9.2 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.

9.3 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 email, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

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

9.4.1 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.

9.4.2 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.

Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### **9.5 Habilitação jurídica:**

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

9.5.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI; 9.5.3 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;

9.5.4 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;

9.5.5 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;

9.5.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.5.7 No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

9.5.8 No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

9.5.10 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, **bem como acompanhados com cópias de documentos oficiais de identidade (com foto) e de seus representantes legais/procuradores munidos de procuração;**

#### **9.6 Regularidade fiscal e trabalhista:**





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

9.6.2 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.

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

9.6.4 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;

9.6.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

9.6.7 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;

9.6.8 Alvará Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.6.9 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.

## **9.7 Qualificação Econômico-Financeira.**

9.7.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.7.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (**2021/2022**), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.7.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último





exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015); 9.7.2.2 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;

9.7.2.3 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.7.2.4 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;

9.7.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.7.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

## 9.8 Qualificação Técnica

9.8.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.





9.8.2 O Pregoeiro reserva-se ao direito de, por meio de diligência, solicitar da proponente os documentos fiscais comprobatórios do fornecimento ou prestação de serviços, fundamentada no § 3º do Art. 43 da Lei 8.666/1993.

9.8.3 O Pregoeiro poderá efetuar consulta para emissão de certidão(ões) atualizada(s) no momento da análise da habilitação caso não haja problema de acesso aos portais das referidas certidões.

**9.8.4 Atestado válido e regular emitido pela Vigilância Sanitária competente, da sede do domicílio da licitante, pertinente ao ramo do objeto desta licitação.**

9.9O 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.

9.10A 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.

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

9.11Caso 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 05 (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.

9.11.1 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.

9.12Havendo 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.



9.13 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.

9.14 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.

9.15 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.

9.15.1 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.

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

#### **DAS DECLARAÇÕES A SEREM APRESENTADAS PELOS LICITANTES:**

**9.17 Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:**

- a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal;
- b) Não há **superveniência** de fato impeditivo para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93;
- c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal** (Lei 9.854 de 27/10/99);
- d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.**

9.18 O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

9.19 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo nas situações permitidas e legais.

9.20 Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas.







## 10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1A 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:

10.1.1 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.

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

10.2A 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.

10.3Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.5Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.6A 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.

10.7A 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.

10.8As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## 11. DOS RECURSOS

11.1Declarado 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 **30 (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.

11.2Havendo 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.

11.3Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.4A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.



11.5 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.

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

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

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. 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.

12.1.2. 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.

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

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, ou ainda mediante publicação na imprensa oficial do Município, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

13.1 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.

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

## **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **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 (no caso de SRP).





15.2O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) 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.

15.3O prazo de vigência da contratação é de até **12 (doze) meses**, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.3.1 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.

15.3.2 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. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **19. DO PAGAMENTO**

19.1As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

20.1Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1. não assinar o termo de contratou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;





- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não mantiver a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2 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.

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

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

20.3.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

20.3.3 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;

20.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com o **Município de Xexéu/PE**, pelo prazo de até cinco anos;

20.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, 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;

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

20.5 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o **Município de Xexéu** poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.6 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.

20.7 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.

## 21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2. A impugnação poderá ser realizada **exclusivamente de forma eletrônica, diretamente no sistema da Bolsa Nacional de Compras – BNC**, nos termos





do Art. 24 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

21.3. 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.

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

21.5. 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 (subitem 21.2).

21.6. 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.

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

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

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

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

22.2. 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.

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

22.4. 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.

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

22.6. 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.

22.7. 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.
- 22.8. 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.
- 22.9. 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.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. 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.

Xexéu/PE, 13 de Março de 2023.

**JADECIR GONÇALVES DA SILVA LINS**  
**Secretário Municipal de Saúde**  
**Portaria Municipal Nº 123/2022 – GP**



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO / JUSTIFICATIVA:

O presente Pregão tem por objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL SANTA JOANA DO MUNICÍPIO DE XEXÉU/PE, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, conforme condições e especificações constantes no Edital e neste Termo de Referência.

Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BNC e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

**1.1** As mercadorias deverão ser entregues somente no local indicado na ORDEM DE FORNECIMENTO e obrigatoriamente acompanhada da NOTA FISCAL.

### PLANILHA DOS LOTES REFERENTE AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO HOSPITAL SANTA JOANA:

Item	Descrição	Unid	Qtd	Vlr Unitário	Total
1	ABACATE. Abacate, tamanho regular de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	370	R\$ 8,45	R\$ 3.126,50
2	ABACAXI, IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE. ABACAXI-In Natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser transportada em carros higienizados em temperatura ambiente.	kg	2.380	R\$ 6,59	R\$ 15.684,20

<b>3</b>	<b>ABÓBORA.</b> Abóbora selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.	<b>kg</b>	<b>985</b>	<b>R\$ 5,85</b>	<b>R\$ 5.762,25</b>
<b>4</b>	<b>AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1.</b> Açúcar cristal tipo 1. Sacarose obtida da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce. Sem fermentação; Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1kg, embalados em far dos lacrados, livres de violação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto de verá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	<b>Kg</b>	<b>610</b>	<b>R\$ 4,35</b>	<b>R\$ 2.653,50</b>
<b>5</b>	<b>ALFACE, IN NATURA, 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS</b> ALFACE-In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas, Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	<b>kg</b>	<b>780</b>	<b>R\$ 40,78</b>	<b>R\$ 31.808,40</b>
<b>6</b>	<b>ALHO DE QUALIDADE, TIPO EXTRA</b> Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias.	<b>kg</b>	<b>680</b>	<b>R\$ 20,34</b>	<b>R\$ 13.831,20</b>
<b>7</b>	<b>AMIDO DE MILHO, CAIXA DE 500G.</b> Produto amilacio extraído do milho, fabricado a partir de materias primas sãs e limpas, isentas de sujidades e ou parasitos, não podendo apresentar-se umido, fermentado ou rançoso. Produto ideal para o preparo de mingaus, bolos e outros, com aspecto, sabor, odor e cor próprio. Validade minima de 06 meses da data de entrega.caixa de 500g.	<b>un</b>	<b>250</b>	<b>R\$ 10,34</b>	<b>R\$ 2.585,00</b>
<b>8</b>	<b>ARROZ PARBOILIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EMB. 1KG</b> Arroz parboilizado, de primeira qualidade, sem sujidades (sementes, pedras ou cascas), eletronicamente selecionado. Acondicionados em embalagem de 1kg. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	<b>kg</b>	<b>720</b>	<b>R\$ 5,74</b>	<b>R\$ 4.132,80</b>



9	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500ML. Azeite de Oliva Extra virgem, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Oleia europeia L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características : aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.	un	170	R\$ 33,39	R\$ 5.676,30
10	BANANA DA TERRA, IN NATURA, SEMI-MADURA, MEDIA. BANANA DA TERRA-In Natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de saídas, parasitos e larvas. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	kg	1.380	R\$ 3,55	R\$ 4.899,00
11	BANANA PRATA, IN NATURA, DE 1 QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E GRANDE BANANA PRATA-In Natura, de 1 qualidade tamanho de médio a grande, casca livre de fungos, maturação natural. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou manchas, Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	kg	1.800	R\$ 7,95	R\$ 14.310,00
12	BATATA DOCE Batata Doce – lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com tamanho uniforme, devendo ser gráudas.	kg	1.780	R\$ 7,64	R\$ 13.599,20
13	BATATA INGLESA, DE 1 QUALIDADE, TAMANHO REGULAR BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg.	kg	2.920	R\$ 7,28	R\$ 21.257,60
14	BETERRABA Beterraba, deverá ser genuínos e sãos, ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres	kg	685	R\$ 6,15	R\$ 4.212,75

15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Biscoito Doce tipo Maria. Embalagem de polietileno de 400g. Constituição básica: farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Sal, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i) e Aromatizante. Embalagem individualizada atóxica de 400g. Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.	un	510	R\$ 5,39	R\$ 2.748,90
16	BOLACHA SALGADA, TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 400G. Bolacha salgada, embalagem de 400g, embalagem individualizada atóxica. Constituição básica: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e melhorador de farinha protease (INS 1101 i). Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.	un	510	R\$ 4,99	R\$ 2.544,90
17	Bisnaga de Mortadela tradicional 3kg. Com carne suína, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade, peça inteira.	un	140	R\$ 37,83	R\$ 5.296,20
18	CAFÉ EM PÓ, TORRADO MOÍDO, EMBALAGEM DE 250G. Café Torrado e Moído, de 1º Qualidade, com categoria de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do produto. Acondicionado em embalagem 250g. Com selo ABIC	pct	650	R\$ 9,68	R\$ 6.292,00
19	CALDO DE GALINHA Caixa com contendo 6 tabletes, com aproximadamente 57g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega.	cx	500	R\$ 8,51	R\$ 4.255,00
20	CARNE BOVINA TIPO PATINHO. Carne Bovina tipo Patinho: Características gerais: Corte constituído de massas musculares da face anterior do coxão, que envolve o fêmur. Proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênic-sanitárias satisfatórias. Descrição do produto: Corte tipo patinho, limpo, sem tempero,	kg	565	R\$ 50,76	R\$ 28.679,40

	sem excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, congelada e aparada. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos). Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente; Secundária: caixa de papelão resistente. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro. Constando obrigatoriamente registro no SIF: - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido, Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Dala de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.				
21	CEBOLA, SECA, BRANCA, DE 1ª QUALIDADE CEBOLA-Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas Acondicionadas em caixas próprias.	kg	2.820	R\$ 8,86	R\$ 24.985,20
22	CENOURA DE 1ª QUALIDADE AMANHO REGULAR CENOURA de 1ª qualidade, tamanho regular, vermelha. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	kg	1.280	R\$ 9,08	R\$ 11.622,40
23	CHARQUE PA Carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, devidamente embaladas, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias a o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas organolépticas), inspecionadas pelo ministério	kg	450	R\$ 37,89	R\$ 17.050,50

	da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. KG.				
<b>24</b>	<b>CHUCHU, DE 1 QUALIDADE, COMPACTA E FIRME</b> CHUCHU de 1 qualidade, compacta firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento: de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg.	<b>kg</b>	<b>2.435</b>	<b>R\$ 3,38</b>	<b>R\$ 8.230,30</b>
<b>25</b>	<b>COENTRO, IN NATURA, 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS INTEGRAS</b> COENTRO-In natura, 1ª qualidade com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas, Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	<b>kg</b>	<b>820</b>	<b>R\$ 28,50</b>	<b>R\$ 23.370,00</b>
<b>26</b>	<b>COLORAU EM PÓ DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DE 1KG</b> Colorífico em Pó De 1ª qualidade, fino homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 1KG.	<b>un</b>	<b>300</b>	<b>R\$ 1,95</b>	<b>R\$ 585,00</b>
<b>27</b>	<b>CREME DE LEITE: EMBALAGEM DE 200G.</b> Creme de leite: Creme de leite uso, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. Embalagem 200g. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto.	<b>un</b>	<b>255</b>	<b>R\$ 4,21</b>	<b>R\$ 1.073,55</b>
<b>28</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE POLPA</b> Produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais. Com composição básica: polpa de tomate, sal e açúcar. Cor vermelha, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e fermentação, livre de qualquer deterioração. A validade mínima deve ser de 10 meses a contar da data da entrega. Acondicionado em sachê de 320g hermeticamente fechado e limpo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	<b>un</b>	<b>400</b>	<b>R\$ 2,15</b>	<b>R\$ 860,00</b>

<b>29</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA FINA</b> Farinha de mandioca. , sem sujidade, próprio para consumo humano, ,cheiro adequado, cor bastante branca, tipo fina. Pacote de 1kg.	<b>kg</b>	<b>250</b>	<b>R\$ 7,48</b>	<b>R\$ 1.870,00</b>
<b>30</b>	<b>FARINHA DE TRIGO</b> Farinha de tipo especial, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Especial para bolos, tortas, biscoitos, panquecas. Embalagem com 01kg.	<b>kg</b>	<b>150</b>	<b>R\$ 7,55</b>	<b>R\$ 1.132,50</b>
<b>31</b>	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> Feijão carioca tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico tran sparente atóxico, sem violação e pacotes de 1kg. A validade mínima deve ser de 4 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	<b>kg</b>	<b>550</b>	<b>R\$ 11,55</b>	<b>R\$ 6.352,50</b>
<b>32</b>	<b>FEIJÃO MACASSA</b> Feijão. De 1º qualidade, TIPO 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da fazenda. Pacote c/ 01 kg.	<b>kg</b>	<b>420</b>	<b>R\$ 8,81</b>	<b>R\$ 3.700,20</b>
<b>33</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b> Feijão de 1º qualidade, TIPO 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da fazenda. PACOTE c/01 kg.	<b>kg</b>	<b>420</b>	<b>R\$ 10,38</b>	<b>R\$ 4.359,60</b>
<b>34</b>	<b>FIGADO BOVINO</b> Fígado Bovino: congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA, Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. - Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes	<b>kg</b>	<b>385</b>	<b>R\$ 12,49</b>	<b>R\$ 4.808,65</b>

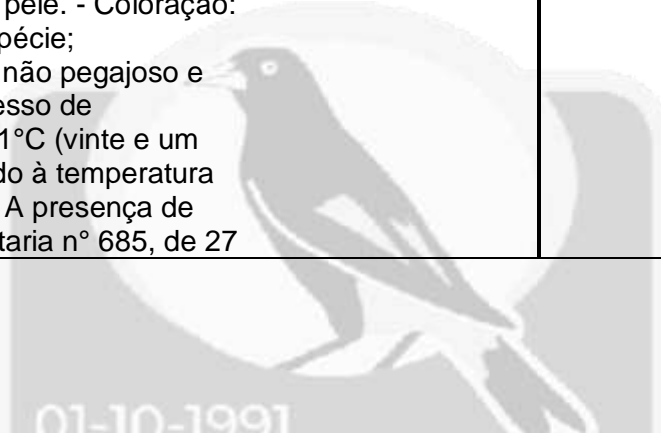
	informações:- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade: - Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.				
<b>35</b>	<b>FLOCÃO DE MILHO, FUBA, EMBALAGEM 500G.</b> Flocos de milho pré-cozidos, isento de sujidades, mofo e fermentação, cor amarela, matéria-prima milho. Em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	<b>un</b>	<b>1.500</b>	<b>R\$ 2,20</b>	<b>R\$ 3.300,00</b>
<b>36</b>	<b>GOIABA Limpas, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos. Uniformidade no tamanho e na cor. com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</b>	<b>kg</b>	<b>1.920</b>	<b>R\$ 13,24</b>	<b>R\$ 25.420,80</b>
<b>37</b>	<b>INHAME COM CARACTERISTICAS</b> Inhame: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos	<b>kg</b>	<b>3.320</b>	<b>R\$ 23,50</b>	<b>R\$ 78.020,00</b>
<b>38</b>	<b>LARANJA PERA, IN NATURA, I QUALIDADE, FRESCAS, INTEGRAS.</b> LARANJA PERA-In Natura, 1 qualidade -peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas, Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	<b>kg</b>	<b>7.540</b>	<b>R\$ 5,01</b>	<b>R\$ 37.775,40</b>
<b>39</b>	<b>LEITE DE COCO EMB. 500ML</b> Leite de coco, com constituição básica: leite de coco, conservadores, estabilizantes, acidificantes e espessantes. Produto obtido a partir da trituração e prensagem da polpa albuminosa do coco maduro. Não deverá conter lactose e adição de açúcares. Embalagem de 500ml, Inteira, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais	<b>un</b>	<b>250</b>	<b>R\$ 5,33</b>	<b>R\$ 1.332,50</b>

<b>40</b>	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200G.</b> Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz, sem umidade, e não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Embalagem de 200g íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais.	<b>un</b>	<b>500</b>	<b>R\$ 9,48</b>	<b>R\$ 4.740,00</b>
<b>41</b>	<b>LIMÃO COMUM FRESCO</b> frutos com 60 a 70% de maturação, cor esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	<b>kg</b>	<b>840</b>	<b>R\$ 4,57</b>	<b>R\$ 3.838,80</b>
<b>42</b>	<b>MACARRÃO ESPAGUETE 500G.</b> Macarrão tipo espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem de polietileno contendo 500g, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade.	<b>un</b>	<b>500</b>	<b>R\$ 3,84</b>	<b>R\$ 1.920,00</b>
<b>43</b>	<b>MACAXEIRA/ MANDIOCA de 1ª qualidade.</b> O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg.	<b>kg</b>	<b>2.270</b>	<b>R\$ 7,08</b>	<b>R\$ 16.071,60</b>
<b>44</b>	<b>MAMÃO HAVAI, DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO SEMI-MADURO</b> Em ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e semi maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos, oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	<b>kg</b>	<b>1.355</b>	<b>R\$ 9,88</b>	<b>R\$ 13.387,40</b>
<b>45</b>	<b>MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL.</b> Produto obtido pela fermentação de creme de leite com adição de cloreto de sódio e depois concentrado e m batadeira e embalado em potes plásticos e em caixas de papelão ficando estocado em câmara fria até sua comercialização. Embalagem: 200g. Composição: Creme de leite e cloreto de sódio. Temperatura de Estocagem: Inferior a 10º C. Prazo de validade: 120 dias. Embalagem: Pote Conteúdo: 200g	<b>un</b>	<b>450</b>	<b>R\$ 13,68</b>	<b>R\$ 6.156,00</b>

46	MARACUJÁ. limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor.	kg	1.050	R\$ 15,46	R\$ 16.233,00
47	MARGARINA COM SAL Cremosa com sal contendo no mínimo 60% de lipídios expressos de forma precisa na embalagem, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento _ MA PA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Unidade de 500g.	un	450	R\$ 8,06	R\$ 3.627,00
48	MELANCIA de 1º qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	kg	3.150	R\$ 4,56	R\$ 14.364,00
49	MELÃO, IN NATURA, AMARELO TIPO 1 QUALIDADE, SEMIMADURO. MELÃO-In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade-semimaduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	kg	720	R\$ 4,61	R\$ 3.319,20
50	ÓLEO DE SOJA Tipo 01. Óleo comestível refinado de soja. Embalagem de plástico (pet) de 900ml. Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Unidade c/ 900ml. Com validade de 10 meses da data de entrega.	un	450	R\$ 11,88	R\$ 5.346,00
51	OVOS DE GALINHA De primeira qualidade, médio, pesando em torno de 50g, acondicionados em bandejas limpas sem sujidades ou mofo com 30 unidades cada, capaz de garantir as exigências necessárias quanto à quantidade no que se refere ao tamanho, além disso, que não tenha rachaduras, estejam quebrados, sujos ou fecundado.	Bandeja	500	R\$ 25,36	R\$ 12.680,00
52	PEITO DE FRANGO Peito de frango: Corte congelado de tipo peito de frango inteiro, limpo, sem tempero, sem pele e com osso, sendo os ossos somente aqueles do peito e não de outra parte, como por exemplo, as costelas. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser	kg	2.500	R\$ 15,76	R\$ 39.400,00

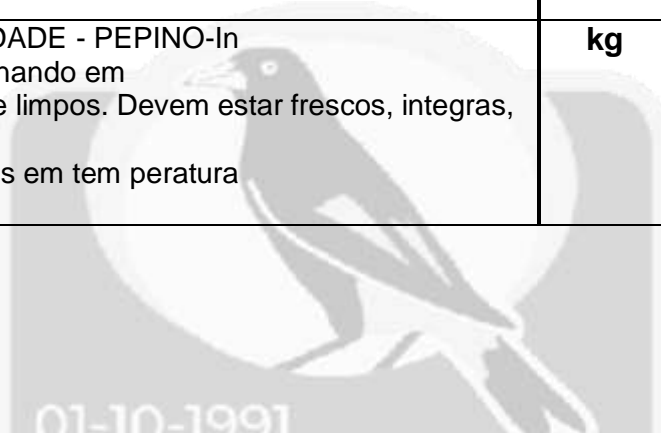


	<p>congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresenta-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto. constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo: Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido: Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 12 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.</p>				
53	<p>PEIXE FILÉ DE MERLUZA Filé de Merluza -Descrição do produto: Filé de merluza, congelado, sem espinhas, sem pele. - Coloração: Própria da espécie; - Odor: Característico da espécie; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. O peixe deverá sofrer processo de congelamento em temperatura não superior a-21°C (vinte e um graus centígrados negativos). Deverá ser mantido à temperatura de - 15°C (quinze graus centígrados negativos). A presença de aditivos deverá estar em conformidade com Portaria nº 685, de 27</p>	kg	850	R\$ 31,23	R\$ 26.545,50





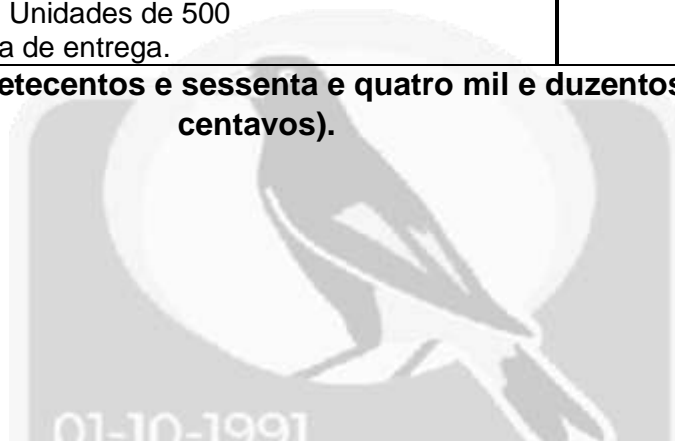
	<p>/08/98 - SVS/MS. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo de 1 a 3 kg, conforme for necessário; - Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada. Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; Data de envasamento e prazo de validade; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: veículo de transporte com carroceria fechada, refrigerado e certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária, e em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Data de fabricação: no máximo 06 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 06 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega. - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade. - Embalagens danificadas. - Produto em processo de descongelamento. - Produto que apresentar alterações de cor, odor e textura pós o descongelamento. Produto com espinhas.</p>				
<b>54</b>	PEPINO, IN NATURA, GRAUDO DE 1ª QUALIDADE - PEPINO-In natura, gráudo, novo, de 1 qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, integras, sem traço de descoloração ou manchas Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	<b>kg</b>	<b>920</b>	<b>R\$ 4,75</b>	<b>R\$ 4.370,00</b>



<b>55</b>	PIMENTÃO, IN NATURA, 1ª QUALIDADE, MÉDIO A GRANDE. PIMENTÃO-In Natura, 1 qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande, verdes, sem amadurecimento, deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	<b>kg</b>	<b>780</b>	<b>R\$ 5,65</b>	<b>R\$ 4.407,00</b>
<b>56</b>	PROTEINA DE SOJA, TEXTURIZADO, DE FRANGO Proteína, de soja, texturizado de Frango: cor clara, mínima de 52% de concentração de proteína, acondicionada em embalagem de 500 g, validade do produto não pode ser inferior a 12 meses, contados a partir da data da sua entrega. Rotulagem contendo, no mínimo registro no MS, nome e composição do produto, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, data de fabricação e data ou prazo de validade.	<b>un</b>	<b>355</b>	<b>R\$ 5,00</b>	<b>R\$ 1.775,00</b>
<b>57</b>	SAL REFINADO IODADO Sal Iodado e Refinado Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em sacos de polietileno e vedado. Pacotes de 1 Quilo.	<b>kg</b>	<b>200</b>	<b>R\$ 1,08</b>	<b>R\$ 216,00</b>
<b>58</b>	SALSICHA, ORIGEM SUÍNA E BOVINA, TIPO TRADICIONAL. Salsicha, origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	<b>kg</b>	<b>350</b>	<b>R\$ 11,44</b>	<b>R\$ 4.004,00</b>
<b>59</b>	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR GUARANÁ Suco artificial em pó, sabor GUARANÁ. Embalagem primária em papel alumínio com 25g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	<b>cx</b>	<b>200</b>	<b>R\$ 11,96</b>	<b>R\$ 2.392,00</b>
<b>60</b>	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR LARANJA Suco artificial em pó, sabor Laranja. Embalagem primária em papel alumínio com 25g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	<b>cx</b>	<b>200</b>	<b>R\$ 11,80</b>	<b>R\$ 2.360,00</b>

61	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR MORANGO Suco artificial em pó, sabor MORANGO. Embalagem primária em papel alumínio com 25g de pó, embalagem secundária em caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	cx	200	R\$ 11,80	R\$ 2.360,00
62	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ SABOR UVA Suco artificial em pó, sabor uva. Embalagem primária em papel alumínio com 25g de pó, embalagem secundária caixa de papelão contendo 15 unidades de sachês de suco aromatizados.	cx	200	R\$ 11,80	R\$ 2.360,00
63	TANGERINA PONKAN - boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, média, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes	kg	2.400	R\$ 32,71	R\$ 78.504,00
64	TEMPERO MISTO 100G. Tempero misto obtido a partir de cominho e pimenta do reino selecionados. Com cheiro e cor próprios. De primeira qualidade. 100g	un	400	R\$ 1,45	R\$ 580,00
65	TOMATE, TIPO SALADA, 1ª QUALIDADE - Tomate-Tipo salada, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso	kg	3.130	R\$ 13,88	R\$ 43.444,40
66	VINAGRE Vinagre de Álcool 1ª Qualidade, sabor agradável, produto acético simples, isento de corantes artificiais, áci dos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A condicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente. Unidades de 500 ml. Com validade mínima de 12 meses da data de entrega.	un	400	R\$ 1,71	R\$ 684,00

**Valor estimado global R\$ 764.289,10 (Setecentos e sessenta e quatro mil e duzentos e oitenta e nove reais e dez centavos).**



Local	Responsável	Endereço	Telefone
Hospital Municipal Unidade Mista Santa Joana, de Xexéu-PE	Jadecir Gonçalves da Silva Lins, Diretor do Hospital.	Rua Travessa Do Ipiranga, S/N, Centro, Xexéu/PE.	(81) - 3681-8156

- a) Entende-se por recebimento o descarregamento e acomodação dos produtos no local acima indicado;
- b) O produto cotado deverá obedecer às normas padrões da ABNT ou órgão responsável, ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade que dele naturalmente se espera, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor;
- c) Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadrar nas exigências mínimas, resultará na não aceitação do objeto e imediata rescisão do contrato.
- d) O não cumprimento da obrigação, ocorrerá em penalidade, nos termos da Lei 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- e) As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos do Artigo 55 da Lei 8.666/93, há substituição do instrumento do contrato, na forma do artigo 62 da mesma Lei já mencionada.

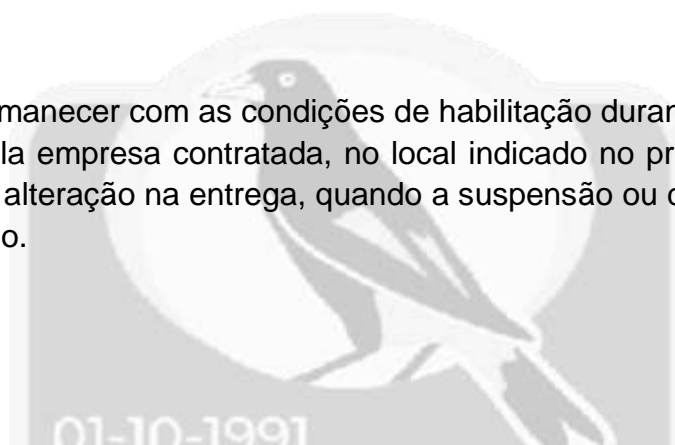
### 1.2 Prazo para Entrega

Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada, para que até no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, entregar o objeto desta licitação, nas quantidades e locais indicados.

### 2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

2.1 Possuir alvará de funcionamento e permanecer com as condições de habilitação durante o prazo contratual.

2.2 Os produtos deverão ser entregues pela empresa contratada, no local indicado no prazo de até 05 (cinco) dias após a ordem de fornecimento, caso haja alguma alteração na entrega, quando a suspensão ou diminuição do produto a Secretaria competente entrará em contato para fazê-lo.





2.3As mercadorias devem ser entregues embaladas individualmente, com etiqueta informando o peso de cada pacote e data de embalagem, conforme a necessidade empacotamento de cada objeto, no ato da entrega.

2.4Protocolar nota fiscal referente aos itens fornecidos, juntamente com os recibos/comprovantes de entrega assinados pelos responsáveis pelo recebimento e CND's: FGTS, INSS, Municipal, Estadual e Federal, protocolo deve ser feito na Prefeitura Municipal, aonde será encaminhada para conferência e posterior pagamento.

### **3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

3.1Promover o pagamento de acordo com o contrato pré-estabelecido;

3.2Realizar a fiscalização do serviço ou fornecimento a ser prestado;

3.3Fornecer todas as informações necessárias para a empresa ganhadora do certame sobre a localização dos Serviços/Fornecimentos e demais informações necessárias para a correta execução do contrato.

**JADECIR GONÇALVES DA SILVA LINS**  
**Secretário Municipal de Saúde**  
**Portaria Municipal Nº 123/2022 – GP**



**ANEXO 02 (DECLARAÇÕES)**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002**  
**DECLARAÇÃO**

(NOME DA EMPRESA/CNPJ/ENDEREÇO/REPRESENTANTE LEGAL)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 002/2023 instaurada pela Prefeitura Municipal de Xexéu, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão de verdade, firmamos a 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.



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

### DECLARAÇÃO

(NOME DA EMPRESA/CNPJ/ENDEREÇO/REPRESENTANTE LEGAL)

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.





## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

### DECLARAÇÃO

(NOME DA EMPRESA/CNPJ/ENDEREÇO/REPRESENTANTE LEGAL)

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.



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

### DECLARAÇÃO

(NOME DA EMPRESA/CNPJ/ENDEREÇO/REPRESENTANTE LEGAL)

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 para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, forma Eletrônica, que estou sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006

(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.



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão Eletrônico nº 002/2023 da Prefeitura Municipal de Xexéu, 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)

(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.



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

### DECLARAÇÃO

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 002/2023, instaurada pelo Município de Xexéu, 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.

(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.



**ANEXO 03**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO N.º /2023**

**CONTRATO QUE ENTRE SI  
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE XEXÉU  
A EMPRESA ....., CNPJ  
Nº ....., CONFORME O  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 005/2023  
E PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023.**

**O MUNICÍPIO DE XEXÉU**, Estado de Pernambuco, por sua **PREFEITURA MUNICIPAL**, com sede nesta Cidade, Av. Mário Melo, 40, Centro, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob n.º 12.888.517/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Senhor **THIAGO GONÇALVES DE LIMA**, brasileiro, casado, Advogado, Portador do RG n.º 6.803.552 SDS/PE, inscrito no CPF sob n.º 055.499.794.03, residente na Rua da Alegria, 38, zona urbana deste município, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Manoel Alves Cardoso, n.º 33, Sete de Setembro, Xexéu, Pernambuco, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 11.289.929/0001-07, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Saúde o Senhor **JADECIR GONÇALVES DA SILVA LINS**, brasileiro, Portador do RG n.º 5.291.809 SSP/PE, inscrito no CPF sob o n.º 024.265.134-89, através da Portaria Municipal n.º 123/2022 de 17 de março de 2022, residente e domiciliado, nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa ....., com sede na ....., inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato representada por ....., Portador do CPF n.º ..... e RG n.º ....., residente na ....., doravante denominada **CONTRATADA**, em decorrência do **Processo Licitatório n.º 005/2023 – Pregão Eletrônico n.º 002/2023**, mediante sujeição mútua as normas constantes da Lei n.º 10.520/2002, Decreto Federal n.º 10.024/2019 e subsidiariamente à Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, tem entre si ajustado o presente Contrato que se regerá pelas cláusulas e condições abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

Consiste no objeto do presente contrato: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E HORTIFRUTIGRANJEIROS**



**PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL SANTA JOANA DO MUNICÍPIO DE XEXÉU/PE, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, conforme Edital e anexos da Contratante e proposta da Contratada.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O valor global para a execução do objeto deste Contrato a preço fixo e sem reajuste é de R\$ ..... (.....).

Os pagamentos ocorrerão mediante a apresentação de Notas Fiscais/Faturas, emitidas em moeda corrente Nacional, correspondente aos itens fornecidos, segundo solicitação, após atestadas pela autoridade competente, e de conformidade ao discriminado na proposta da contratada, conforme o cronograma acima estabelecido.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

10 302 1012 2103 0000 – NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.00 – M.A.C - MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE

10 302 1012 2103 0000 – NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.00 – RECURSOS PRÓPRIOS DO MUNICÍPIO

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO**

A **CONTRATADA** obriga-se a executar os fornecimentos/serviços, objeto deste Contrato, com a devida eficiência e presteza que o Poder Público requer, pelo prazo de até **12 (Doze) meses**, que serão contados a partir da assinatura deste contrato, podendo ser prorrogado nos casos permitidos em lei.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS/SERVIÇOS**

Os fornecimentos/serviços deverão ser iniciados, imediatamente após a assinatura deste contrato, conforme ordem de fornecimento, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO**

A **CONTRATADA** não poderá ceder o presente Contrato, no todo em parte, a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização prévia da **CONTRATANTE**, mediante termo escrito.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização da execução dos fornecimentos/serviços, objeto deste contrato, será feita por responsável de cada Secretaria competente, a ser indicado sob a exclusiva responsabilidade da **CONTRATANTE**.





**PARÁGRAFO ÚNICO** – Caso a **CONTRATADA** não execute, total ou parcialmente, qualquer dos itens ou serviços previstos, a **CONTRATANTE** reserva-se ao direito de executá-los diretamente ou através de terceiros. Ocorrendo a hipótese mencionada, a **CONTRATADA** responderá pelos custos, inclusive será declarada inidônea, ficando suspensa de firmar contrato pelo prazo de até 02 (dois) anos, conforme a gravidade da infração e dos danos decorrentes. Cabendo igualmente, a aplicação do art. 87 da Lei Federal n.º 8.666/93.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES**

A **CONTRATADA** submete-se a aplicação de penalidades pela **CONTRATANTE** que deverão ser regularmente apuradas aplicando-se em casos concretos as seguintes sanções:

- a) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando, por ação, omissão ou negligência, a **CONTRATADA** infringir qualquer das obrigações contratuais;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando a **CONTRATADA** ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização do **CONTRATANTE**, devendo reassumir a execução dos serviços no prazo máximo de 15 (quinze) dias, da data da aplicação de multa, sem prejuízos de outras sanções contratuais;
- c) Conforme a gravidade da infração cometida pela **CONTRATADA**, observar-se-á o disposto no art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- d) Suspensão de participar em licitações/contratos da **CONTRATANTE**, ou qualquer órgão da administração direta ou indireta pelo prazo de até 02 (dois) anos;

#### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Além das obrigações constantes no Termo de Referência, incluem-se as seguintes:

- a) os fornecimentos/serviços serão realizados com rigorosa observância dos projetos e respectivos detalhes, bem como estrita obediência às prescrições e exigências da **CONTRATANTE**, conforme Edital e anexos e Proposta da Contratada.
- b) assegurar a execução do objeto deste contrato, garantindo proteção e conservação dos serviços executados, bem como, na forma da Lei;
- c) dar ciência à fiscalização indicada pela **CONTRATANTE** da ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a conclusão do objeto deste contrato em partes ou em sua totalidade.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Correrão à conta da **CONTRATADA** todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, de sua responsabilidade, incidentes sobre os serviços objeto deste contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Além das obrigações constantes no Termo de Referência, incluem-se as seguintes:



- a) fornecer todos os documentos e informações necessárias para a total e completa execução do objeto do presente contrato;
- b) efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA na forma estabelecida na cláusula segunda deste contrato;
- c) garantir à CONTRATADA o acesso à documentação técnica necessária para a execução do objeto do presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS**

Os materiais e equipamentos a serem empregados nos serviços decorrentes deste contrato serão fornecidos pela CONTRATADA e serão de primeira qualidade, cabendo à CONTRATANTE, por intermédio da fiscalização, impedir o emprego daqueles que julgar impróprios.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução dos serviços ora contratados, inclusive acidentes, mortes, perdas ou destruições parciais ou totais, isentando desde logo a CONTRATANTE de todas as reclamações que possam surgir com relação ao presente contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO – Também obriga-se a CONTRATADA a reparar, corrigir, reconstruir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

A CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, nos casos a seguir mencionados:

- a) na hipótese de procedimento falimentar da CONTRATADA, ou no caso de dissolução societária ou ainda por incapacidade técnica;
- b) quando houver inadimplência de cláusula ou condições contratuais por parte da CONTRATADA ou desobediência da determinação da fiscalização;
- c) quando houver atraso dos serviços sem justificativa formalmente aceita pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO ÚNICO – A rescisão do contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima mencionados, implicará na apuração de perdas e danos, sem embargos da aplicação das demais providências legais cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O presente contrato está fundamentado na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (alterada pela Lei Complementar 147, de 7 de agosto de 2014), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas legais pertinentes, e as exigências estabelecidas neste







Edital.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca da Água Preta, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir qualquer questão que se originar deste contrato. Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento de contrato em 02 (duas) vias de igual teor, a fim de que produzam seus efeitos legais.

Xexéu/PE, XX de XXXXXX de 2023.

CONTRATANTES:

**THIAGO GONÇALVES DE LIMA**  
**PREFEITO DO MUNICÍPIO DE XEXÉU-PE**

**JADECIR GONÇALVES DA SILVA LINS**  
**Secretário Municipal de Saúde**  
**Portaria Municipal Nº 123/2022 – GP**

CONTRATADA:

01-10-1991

PAZ E PROGRESSO

.....  
**EMPRESA CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1 \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_

