



**PROCESSO DE LICITAÇÃO 046/FHMC/2023  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 038/FHMC/2023 – Sistema de Registro de Preços**

**DATA DE ABERTURA: 19/12/2023**

**HORÁRIO: 9h30min**

A **Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha**, inscrita no CNPJ 81.286.254/0001-10, situada a Avenida Areão, 200 – Areão – Canelinha/SC, por meio do Pregoeiro, comunica aos interessados que estará realizando licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, em conformidade com as disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente a Lei Federal 8.666, de 21 de julho de 1993, suas alterações e demais legislações vigentes, bem como as condições a seguir estabelecidas.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

**Anexo I** – Termo de Referência

**Anexo II** – Quadro de Quantitativos

**Anexo III** – Modelo da Proposta

**Anexo IV** – Modelo de declaração de que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988

**Anexo V** – Modelo de declaração de inexistência de fatos impeditivos de habilitação e contratação

**Anexo VI** – Modelo de declaração que conhece e aceita o inteiro teor do edital

**Anexo VII** – Modelo de declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

**Anexo VIII** – Modelo Declaração de Ausência de Servidor Público

**Anexo IX** – Modelo de declaração de atendimento às condições de habilitação

**Anexo X** – Minuta da Ata de Registro de Preços

## **1 - DA LICITAÇÃO**

### **1.1 - Do Objeto do Pregão**

O presente Pregão Presencial tem por objeto, o registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios visando a alimentação dos pacientes internados e a manutenção do refeitório hospitalar, de acordo com especificações e condições estabelecidas nos anexos e nas condições previstas neste Edital.

**1.2 - Entrega dos Envelopes e do Credenciamento** – Envelope nº 1 (Proposta de Preços), Envelope nº 2 (Documentos de Habilitação) e Credenciamento.

**Data/Hora:** **Dia 19/12/2023 até às 9h20min**

**Local:** Prefeitura Municipal de Canelinha - SC – Av. Cantório Florentino da Silva, 1683 – Centro – Canelinha – SC – CEP: 88.230-000.



## **2 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**2.1** – Somente poderão participar desta licitação empresas que se enquadrem no ramo pertinente ao objeto desta licitação e que atenderem a todas as exigências deste Edital e de seus Anexos, bem como preencherem as condições de credenciamento constante do Edital.

### **2.2 - Não será admitida a participação de:**

**2.2.1** - Empresas cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação;

**2.2.2** - Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

**2.2.3** - Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante ou de qualquer órgão da Administração Pública Municipal.

**2.2.4** – Empresas reunidas em consórcio e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

**2.2.5** – A participação na Licitação implica na aceitação incontestada de todos os termos deste Edital e dos demais Documentos que o complementam.

## **3 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**3.1** – Em data e horário estabelecidos para a realização da sessão pública do pregão, a licitante interessada ou seu representante deverá identificar-se, e, no caso de representante, este deverá comprovar o credenciamento e os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os atos relativos ao certame.

**3.1.1** - Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade de representante da licitante, o credenciado entregará ao pregoeiro:

**a)** Cópia do documento de identidade de fé pública ou outro documento que identifique-o;

**b)** Se representante (preposto/procurador), procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar a empresa na licitação em todas as suas fases, e todos os demais atos, em nome da licitante; bem como cópia do contrato social autenticado;

**c)** Se dirigente/proprietário, cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente da licitante.

**d)** Os documentos de credenciamento não deverão estar envelopados.

**3.2** – As licitantes deverão fazer-se presentes na sessão pública do Pregão, no horário fixado no preâmbulo deste Edital, para:

**3.2.1** - Credenciamento;



**3.2.2** – Entrega da declaração (Anexo IX e Anexo VII se for o caso);

**3.2.3** - Entrega dos envelopes com as propostas e documentos.

**3.3** – Somente a pessoa credenciada poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para esse feito, um único representante por licitante interessado, **para o Item**.

**3.4** – Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste Pregão, **por item**, sob pena de exclusão sumária de ambas as licitantes representadas.

**3.5** – A comprovação de que o interessado não possui poderes específicos para representar a licitante no certame, implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, bem como possa manifestar interesse recursal, lavrando-se em ata o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita.

**3.6** – Aplica-se igualmente o disposto no item 3.5 às licitantes que não se fizerem representar na sessão pública.

**3.7** – O não comparecimento do titular e/ou do representante não enseja a **INABILITAÇÃO**, nem a **DECLASSIFICAÇÃO** do Licitante.

**3.8** – A ausência do credenciado, em qualquer momento da sessão importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do pregoeiro.

**3.9** – A não apresentação ou, ainda, a incorreção insanável de quaisquer dos documentos de credenciamento, impedirá a participação da licitante no presente certame.

**3.10** – Após o encerramento do credenciamento, identificação dos representantes das empresas proponentes e entrega dos envelopes contendo as propostas e a documentação, será declarada a abertura da sessão pública pelo pregoeiro, e não mais serão admitidos novos proponentes.

**3.11** - Somente serão autenticadas pelo Pregoeiro ou por sua equipe de apoio fotocópias legíveis e que possam ser conferidas com o documento original, até 15 (quinze) minutos antes do início da sessão.

**3.12** - Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos pelo Pregoeiro ou por sua equipe de apoio seja solicitada antes da realização da sessão de recebimento das propostas.

#### **4 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

**4.1** – Aberta à sessão pública do Pregão, e finalizado o credenciamento dos interessados ou seus representantes estes entregarão ao pregoeiro:

**4.1.1** – A proposta de preços e os documentos de habilitação que deverão ser apresentados em envelopes separados e fechados de forma a não permitir a violação



de seu conteúdo, preferencialmente opacos e rubricados no fecho, contendo na parte externa as seguintes informações:

**Envelope nº 01**

**PROPOSTA DE PREÇOS**

**PROCESSO DE LICITAÇÃO 046/FHMC/2023**

**PREGÃO PRESENCIAL 038/FHMC/2023 – Sistema de Registro de Preços**

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

**Nº DO CNPJ**

**Envelope nº 02**

**PROPOSTA DE PREÇOS**

**PROCESSO DE LICITAÇÃO 046/FHMC/2023**

**PREGÃO PRESENCIAL 038/FHMC/2023 – Sistema de Registro de Preços**

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

**Nº DO CNPJ**

**5 – DA PROPOSTA DE PREÇOS – Envelope nº 01**

**5.1** - A proposta de preços contida no Envelope nº 01 deverá, obrigatoriamente, ser apresentada em papel timbrado, datilografado ou impresso por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, sendo todas as suas folhas identificadas com razão social completa e CNPJ da licitante, devendo a última ser datada e assinada pelo representante da empresa devidamente identificado. E, preferencialmente, com todas as suas folhas numeradas e rubricadas e contendo endereço, telefone, fax e e-mail da licitante.

**5.1.1** – Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante da empresa devidamente identificado;

**5.1.2** – Na hipótese prevista no subitem 5.1.1, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;

**5.1.3** – Caso a obrigação venha a ser cumprida pela filial da empresa vencedora, deverão ser apresentados os documentos comprobatórios de regularidade fiscal de ambas.

**5.2** - A proposta apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo III deste Edital deverá conter:

**a) a identificação do objeto ofertado**, observadas as especificações constantes do **Anexo I e Anexo II** ao presente Edital, informando as características, modelo, marca e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado, de forma a permitir que o



pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

**b) O preço unitário e total**, expresso em reais, com no máximo **02 (dois) algarismos decimais**;

**c) O prazo de validade** da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão;

**d) O prazo de entrega** dos itens é de até 05 (cinco) dias úteis após a emissão da Autorização de Fornecimento.

**5.3** – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**5.4** - Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes ao fornecimento do(s) objeto(s), bem como taxas, impostos, fretes e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

**5.5** – Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**5.6** - A simples participação neste certame implica em:

**a)** Aceitação de todas as condições estabelecidas neste Pregão;

**b)** Que no preço final dos produtos propostos estão inclusos todos os impostos, taxas e fretes e que também estão deduzidos os abatimentos eventualmente concedidos;

**5.7** - Visando agilizar os processos deste pregão, a proposta poderá ser apresentada também em forma de auto-cotação, fornecida em pen drive ou CD, pela empresa participante.

## **6 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME**

**6.1** – Aberta à sessão pública do Pregão, imediatamente após a entrega dos envelopes, o pregoeiro abrirá o Envelope nº 1 - Proposta de Preços, verificará a sua conformidade com as exigências do presente Edital e as ordenará por ordem de **Menor Preço por item**.

**6.2** – Participarão dos lances verbais e sucessivos por item ofertado o autor da proposta de menor preço e os autores das propostas que apresentem valores até 10% (dez por cento) superiores, relativamente, a de menor preço.

**6.2.1** – Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições previstas anteriormente, serão chamados a participar dos lances verbais e sucessivos os autores das melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos, até o máximo de 3 (três).

**6.3** – Os lances verbais e sucessivos **pelo menor preço** serão iniciados pelo autor da proposta com maior preço dentre aqueles aptos a oferecer propostas e assim, sucessivamente, em ordem decrescente, até a proclamação do vencedor.



- 6.4** – Caso duas ou mais propostas dentre as inicialmente ordenadas para oferecer lances verbais apresentarem preços iguais, será realizado previamente sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.
- 6.5** – Os lances, em valores distintos e decrescentes serão efetuados no momento em que for conferida a palavra ao interessado ou representante da licitante, na ordem decrescente dos preços, sendo admitida disputa para toda a ordem de classificação estabelecida pelo pregoeiro.
- 6.6** – É vedada a oferta de lance visando empate com proposta de outra licitante.
- 6.7** – Os lances observarão o decréscimo conforme determinação do Pregoeiro.
- 6.8** – Não será admitida a desistência do(s) lance(s) efetivado(s), sujeitando-se a licitante desistente às penalidades previstas neste Edital.
- 6.9** – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de competição para o item e na consideração do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.10** – Caso as licitantes não apresentem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço.
- 6.11** - Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta escrita de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada de empate.
- 6.12** - A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 6.13** - Em caso de a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame será adjudicado o objeto a seu favor. (Artigo 45, I)
- 6.14** - Em não ocorrendo à contratação da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na Lei Complementar 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (Artigo 45, II)
- 6.15** - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta. (Artigo 45, III)
- 6.16** - Na hipótese da não-contratação, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame. (Artigo 45, parágrafo 2º)



**6.17** – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as licitantes deixarem de apresentar novos lances.

**6.18** – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas, em ordem crescente, as ofertas de preços propostos, o pregoeiro verificará:

- a) a aceitabilidade da proposta de menor valor comparando-a com valores consignados em planilha de acompanhamento de preços do Órgão licitante, decidindo a respeito;
- b) o atendimento das especificações e qualificações do bem ofertado, definidas no Edital e seus Anexos, bem como as demais condições estabelecidas.

**6.19** – Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o pregoeiro poderá negociar com a licitante vencedora, com vistas a obter melhor preço.

**6.20** – Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, por ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda as condições do Edital, que será declarada vencedora da licitação.

**6.21 – Serão desclassificadas:**

- a) as propostas que não atenderem às exigências relativas ao objeto desta licitação;
- b) as propostas que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) as que conflitarem com a legislação em vigor;
- d) as que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos no item proposta de preços deste Edital;

**6.21.1** – Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no Edital.

**6.22** – Encerrada a fase competitiva do Pregão e ordenadas as propostas, imediatamente será aberto pelo Pregoeiro o Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação da(s) licitante(s) vencedora(s).

## **7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 2**

**7.1** - Os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, deverão ser apresentados:

- a) em original; ou
- b) cópia autenticada por cartório; ou
- c) cópia autenticada por servidor autorizado do Município de Canelinha, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou
- d) cópia autenticada pelo pregoeiro ou membro da equipe de apoio, na abertura do envelope nº 2 – documentos de habilitação, mediante a exibição dos originais.



**7.1.1** - Somente serão aceitos documentos originais ou cópias legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do pregoeiro, podendo o mesmo consultar no momento da sessão;

**7.1.2** - Somente será (ão) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original (is);

**7.1.3** - Serão aceitos comprovantes de regularidade fiscal, obtidos na rede internet, condicionado a que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo pregoeiro, na fase de habilitação.

A documentação para fins de habilitação a ser incluída no Envelope nº 2 pelas licitantes é constituída de:

## **7.2 - Da Regularidade Fiscal e Trabalhista**

**7.2.1** - Prova de regularidade perante a Fazenda federal mediante certidão conjunta expedida pela Secretaria da receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, no âmbito de suas competências, pela apresentação da respectiva Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa (Decreto nº 5.586, de 19/11/2005);

**7.2.2** - Prova de regularidade de Débito junto ao Estado;

**7.2.3** - Prova de regularidade de Débito junto ao Município;

**7.2.4** - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – Certificado de Regularidade de Situação – CRS, fornecido pela Caixa Econômica Federal, de acordo com a Lei n. 8.036, de 11 de maio de 1990;

**7.2.5** - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), expedida pela Justiça do Trabalho, de acordo com a Lei 12.440/2011;

**7.2.6** - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**7.2.7** – Alvará Sanitário em vigência.

## **7.3 - Da Qualificação Econômica Financeira**

**7.3.1** - Certidão negativa de falência ou de concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade.



## **7.4 – Outros Documentos**

**7.4.1** – Declaração assinada por quem de direito, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menor de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de catorze anos, conforme modelo do Anexo IV deste edital.

**7.4.2** - Declaração da licitante, comprometendo-se a informar a qualquer tempo, sob as penalidades cabíveis, a existência de fatos supervenientes impeditivos de contratação e habilitação com a administração pública, conforme modelo do Anexo V deste edital.

**7.4.3** - Declaração que conhece o edital e está de acordo com todas as condições nele previstas, conforme modelo do Anexo VI deste edital.

**7.4.4** - Declaração emitida pela empresa atestando que a mesma não possui em seu quadro funcional servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do art. 9º, III, da Lei 8.666/93.

**7.5** - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a entrega dos envelopes. Não constando à vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**7.6** – Sob pena de inabilitação, os documentos a que se refere o subitem 7.2 e 7.3 deste edital deverão constar o nome/razão social da licitante, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que:

Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

Se a licitante for a matriz e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente.

**7.7** – A licitante poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

**7.8** - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação do certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**7.8.1** - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação.

**7.8.2** - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas



neste Edital, sendo facultado a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **8 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO**

**8.1** – Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e as licitantes com intenção de recorrer, sendo os motivos registrados em ata.

**8.1.1** – A ata circunstanciada deverá ser assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e por todos os prepostos das licitantes presentes, através dos interessados ou representantes devidamente credenciados.

**8.2** – Iniciada a sessão pública do Pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.

**8.2.1** – Verificando-se o adiamento da sessão pública do Pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes;

**8.2.2** – Será lavrada ata a ser assinada por todos os presentes relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento.

**8.3** – O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

**8.4** - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**8.5** - O Pregoeiro, não permite a utilização de aparelhos celulares e a comunicação entre os licitantes, sendo que os presentes serão advertidos no ato da sessão do Pregão.

**8.6** - O Pregoeiro poderá estabelecer a redução mínima de cada lance, bem como, determinar o tempo máximo que cada licitante dispõe para renovar a proposta, informando aos licitantes, no início da sessão do Pregão.

## **9 – DA(S) AMOSTRA(S) / PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAL(IS)**

**9.1.** - Sempre que entender necessário, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de amostra(s) ou prospecto(s), dos produtos(s) cotado(s), devidamente identificada(s), de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade.



**9.2** – Será desclassificada, caso apresente amostra/prospecto fora das especificações técnicas previstas no Anexo I e Anexo II deste Edital, estando sujeita às penalidades previstas.

## **10 – DO JULGAMENTO**

**10.1** - No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos neste Edital, apresentar o **“MENOR PREÇO POR ITEM”**.

**10.2** - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da licitação.

**10.3** – Verificado que a proposta de menor preço atende às exigências fixadas neste Edital (quanto à proposta e à habilitação) e, que a amostra apresentada, caso solicitada no decorrer do processo, tenha sido tecnicamente aprovada, a licitante será declarada vencedora sendo-lhe adjudicado o objeto.

## **11 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**11.1** – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública, solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Edital do Pregão.

**11.2** - Ao final da sessão, a licitante que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro deverá manifestar imediata e motivadamente tal intenção, com o devido registro em ata, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhe assegurada vista dos autos.

**11.3** - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela licitante, bem como os que forem enviados por fax ou correio eletrônico.

**11.4** - A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

**11.5** - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela licitante.

**11.6** - Os recursos contra decisões do pregoeiro não terão efeito suspensivo.

**11.7** - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.8** – As impugnações, recursos e contrarrazões deverão ser entregues na Prefeitura Municipal de Canelinha - SC (endereço no rodapé) ou quaisquer outros esclarecimentos, eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Pregão, poderão



ser solicitadas, por escrito, ao Departamento de Licitação pelo **telefone (48) 3264-4000 e os e-mail: [pregoeiro@canelinha.sc.gov.br](mailto:pregoeiro@canelinha.sc.gov.br) e [licitacoes@canelinha.sc.gov.br](mailto:licitacoes@canelinha.sc.gov.br)**

**11.9** - Somente serão conhecidos os recursos interpostos tempestivamente e protocolado no Setor de Licitações, junto ao Pregoeiro; Endereço: Av. Cantório Florentino da Silva, 1683 – Centro – Canelinha - SC. Horário – 07h00 às 13h00 – Segunda a Sexta Feira.

## **12 – DA CONTRATAÇÃO**

**12.1** - A contratação da(s) licitante(s) vencedora(s) do presente Pregão será representada pela expedição do Contrato e Autorização de Fornecimento/Empenho, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos.

**12.2** - Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento/Empenho:

**12.2.1** – Se a licitante vencedora não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra ou prospecto desclassificados ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou a retirar a Autorização de Fornecimento, a qual sofrerá penalidades que a Lei nº 8.666/93 e Lei 10.520 e legislações posteriores que a dispõe. Poderá ser convocada outra licitante. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, que será declarada a vencedora do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a licitante para que seja obtido melhor preço;

**12.2.2** – Se a licitante vencedora se recusar a assinar o Contrato no prazo de até 05 (cinco) dias e apresentar justificativa por escrito não aceita pela Contratante ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito de vencedora, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Edital;

**12.3** – A rescisão do Contrato de fornecimento poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas pela Lei nº 8.666/93 e atualizações posteriores.

**12.4** – Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

**12.5** – A licitante vencedora deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

## **13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**13.1** - O pagamento será efetivado em até 30 (trinta) dias de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pela(s) empresa(s) julgada(s) vencedora(s) neste **Pregão**, observado



o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**13.2** - O pagamento será:

**13.2.1** - Efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Contratante, através de nota fiscal emitida para cada entidade, da qual deverá constar o número desta licitação, acompanhado de cópia da ordem de compra emitida pela Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha.

**13.2.2** – Será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, após o recebimento do produto, contados da data de entrega e aceite.

**13.3** – O Município, exigirá do(s) proponente(s) vencedor(es), que mantenha(m) atualizadas as Certidões Negativas de Débito.

**13.4** - O pagamento será efetuado diretamente através de depósito bancário em Banco indicado pela proponente vencedora, devendo, portanto, ser mencionados na proposta o banco, a agência e o número da conta corrente onde o mesmo deverá ser creditado.

**13.5** - Ficam expressamente estabelecidos que os preços constantes na proposta da CONTRATADA incluam todos os custos diretos e indiretos requeridos para entrega do Produto na Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha, constituindo-se na única remuneração devida.

## **14. DA ENTREGA DOS PRODUTOS**

**14.1** – O objeto deverá ser entregue em até **5 (cinco) dias úteis** contados da data da Autorização de Fornecimento, na Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha.

**14.2** - A responsabilidade pela qualidade dos produtos fornecidos é da licitante vencedora.

**14.3** – O Transporte do objeto, será feito pelo vencedor da proposta, sem ônus para o Município de Canelinha.

**14.4** – Em caso de não aceitação da entrega do item, o transporte e demais custos referentes à devolução, devem ser da empresa vencedora, bem como os custos referentes a entrega do item que atenderá ao edital.

**14.4.1** – Nos casos previstos no item **14.4**, a contratada terá o prazo de até **10 (dez) dias úteis** para a entrega de item que atenda as especificações constantes no Edital, sob pena das sanções cabíveis.

**14.5** – A Contratada se obriga a atender todos os pedidos efetuados através de Autorização de Fornecimento - AF durante a vigência desta Ata, independentemente da quantidade solicitada e mesmo que a entrega dos produtos/mercadorias esteja prevista para data



posterior a do vencimento da Ata de Registro de Preços, sendo que cada fornecimento deverá ser efetuado mediante Autorização de Fornecimento.

**14.6** – Os quantitativos indicados no Termo de Referência são estimados e servem como referência, podendo o Município suprimir ou aditar nos termos da Lei Licitatória em conformidade com suas necessidades.

**14.7** – Os itens devem ter garantia mínima de 12 meses a partir da entrega e do aceite da contratante.

## **15 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta do orçamento de 2023, da **Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha**.

## **16 – DA VIGÊNCIA**

A vigência da Ata de Registro de Preços será de até 12 meses após a Homologação do Processo.

## **17 - DAS SANÇÕES**

**17.1** - As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Licitante/Contratada são as previstas na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**17.2** - Penalidades que poderão ser cominadas às licitantes:

**I – Multa**, que será deduzido dos respectivos créditos, ou cobrado administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

- a)** 0,2% **por dia útil de atraso** do recebimento da Autorização de Fornecimento ou empenho, a contar do 3º dia útil após a comunicação via fax, até o limite de 20%, calculado sobre o valor em atraso;
- b)** 5% no caso de a Contratada não realizar a entrega do produto ou pedir a rescisão do Contrato de fornecimento, calculada sobre o total ou a parte inadimplente;
- c)** 20% sobre o valor total do fornecimento contratado, pelo desatendimento às condições de fornecimento, exceto prazo de entrega.

**II – Suspensão**, de acordo com o art. 7º, da Lei nº 10.520, de 17.07.2002, a licitante e/ou contratada, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, **ficará impedido de licitar e contratar** com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, **pelo prazo de até 5 (cinco) anos**, na hipótese de:

- a)** recusar-se a retirar ou a receber a Autorização de Fornecimento ou empenho, quando enviado por fax dentro do prazo de validade da proposta;



- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável da licitante, registrada em ata;
- e) não manter a proposta após a adjudicação;
- f) desistir de lance verbal realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;
- j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**17.3 –** Na aplicação das penalidades previstas neste Edital por atraso injustificado na execução do contrato o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou contratada, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitida às justificativas da licitante ou contratada, nos termos do que dispõe o art. 86 e 87 da Lei 8666/93, que será:

- a) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração **por prazo de 05 (cinco) anos;**

**17.4– Outras Sanções:** De acordo com o artigo 88, da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas no parágrafo 1º, letra “c” e “d” desta Cláusula, às empresas ou aos profissionais que em razão dos Contratos regidos por esta Lei, nos seguintes casos: a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos; b) tenham praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da contratação; c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**17.5–** As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/Contratada.

**17.6–** Nenhum pagamento será realizado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## **18 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**18.1 –** As dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do Edital, deverão ser dirigidas por escrito ao Setor de Licitação, com antecedência de até 2 (dois) dias úteis anteriores à data marcada para recebimento dos envelopes.

**18.1.1 –** Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente Pregão ficarão disponíveis para todos os interessados, no Setor de Licitação, na Secretaria de Administração e Finanças (endereço no rodapé).



**18.2** – Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 65, alínea “d” da Lei 8.666/93.

**18.2.1** - No caso de solicitação do equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá solicitar formalmente a Prefeitura de Canelinha, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, sendo que o mesmo será encaminhado à procuradoria jurídica do município para o devido parecer.

**18.3** - É facultado o pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**18.3.1** – As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**18.4** – A licitante que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência da Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**18.5** – O Município de Canelinha poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**18.6** - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Administração licitante, antes de aberta à licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

**18.7** – Cópias deste Edital e seus Anexos, bem como informações e esclarecimentos serão prestados pelo Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Canelinha - SC, sito à Av. Cantório Florentino da Siva, 1683 - Centro - CEP: 88.230-000 – Canelinha – SC., de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 07h00 às 13h00, ou pelo telefone nº (48) 3264-4000 ou através de e-mail no endereço [pregoeiro@canelinha.sc.gov.br](mailto:pregoeiro@canelinha.sc.gov.br), [licitacoes@canelinha.sc.gov.br](mailto:licitacoes@canelinha.sc.gov.br) no site [www.canelinha.sc.gov.br](http://www.canelinha.sc.gov.br).

**18.8** – A Contratante não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente.

**18.9** – Fica eleito o foro da Comarca de Tijucas/SC, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste Edital.

Canelinha/SC., 13 de dezembro de 2023



**HOSPITAL**  
**CANELINHA**  
Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha

**Vanderléia Rosa**

Diretora da Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Pregão Presencial tem por objeto, o registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios visando a alimentação dos pacientes internados e a manutenção do refeitório hospitalar, de acordo com especificações e condições estabelecidas nos anexos e nas condições previstas neste Edital.

#### **1- DO PRAZO, FORMA DE RECEBIMENTO, LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO E ENTREGA TÉCNICA.**

**1.1** – O objeto deverá ser entregue em até **5 (cinco) dias úteis** contados da data da Autorização de Fornecimento, na Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha.

**1.2** - A responsabilidade pela qualidade dos produtos fornecidos é da licitante vencedora.

**1.3** – O Transporte do objeto, será feito pelo vencedor da proposta, sem ônus para o Município de Canelinha.

**1.4** – Em caso de não aceitação da entrega do item, o transporte e demais custos referentes à devolução, devem ser da empresa vencedora, bem como os custos referentes a entrega do item que atenderá ao edital.

**1.4.1** – Nos casos previstos no item **1.4**, a contratada terá o prazo de até **10 (dez) dias úteis** para a entrega de item que atenda as especificações constantes no Edital, sob pena das sanções cabíveis.

**1.5** – A Contratada se obriga a atender todos os pedidos efetuados através de Autorização de Fornecimento - AF durante a vigência desta Ata, independentemente da quantidade solicitada e mesmo que a entrega dos produtos/mercadorias esteja prevista para data posterior a do vencimento da Ata de Registro de Preços, sendo que cada fornecimento deverá ser efetuado mediante Autorização de Fornecimento.

**1.6** – Os quantitativos indicados no Termo de Referência são estimados e servem como referência, podendo o Município suprimir ou aditivar nos termos da Lei Licitatória em conformidade com suas necessidades.

**1.7** – Os itens devem ter garantia mínima de 12 meses a partir da entrega e do aceite da contratante.

#### **2 - DA VALIDADE**

**2.1** – A validade mínima exigida será de 12 meses após a entrega dos mesmos.



### **3. DO PAGAMENTO**

**3.1** - O pagamento será efetivado em até 30 (trinta) dias de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pela(s) empresa(s) julgada(s) vencedora(s) neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**3.2** - O pagamento será:

**3.2.1** - Efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, acompanhado de cópia da ordem de compra emitida pela Prefeitura Municipal de Canelinha – SC.

**3.2.2** – Será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, após o recebimento da nota fiscal, contados da data de entrega e aceite.

**3.3** – O Município, exigirá do(s) proponente(s) vencedor(es), que mantenha(m) atualizadas as Certidões Negativas de Débito.

**3.4** - O pagamento será efetuado diretamente através de depósito bancário em Banco indicado pela proponente vencedora, devendo, portanto, ser mencionados na proposta o banco, a agência e o número da conta corrente onde o mesmo deverá ser creditado.

**3.5** - Ficam expressamente estabelecidos que os preços constantes na proposta da CONTRATADA incluam todos os custos diretos e indiretos requeridos para entrega do Produto no Prefeitura do Município, constituindo-se na única remuneração devida.

**3.6** - Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

**3.7** - O Pagamento será realizado em até 30 dias após ao fornecimento do bem licitado.

### **4. DOS PREÇOS MÁXIMOS**

O cálculo da despesa foi efetuado com base em 03 (três) orçamentos e nos preços atuais praticados no mercado, conforme planilha (Anexo II), não podendo ultrapassar estes valores sob pena de desclassificação.



**ANEXO II**

**QUADRO DE QUANTITATIVOS E PREÇOS**

O presente Pregão Presencial tem por objeto, o registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios visando a alimentação dos pacientes internados e a manutenção do refeitório hospitalar, de acordo com especificações e condições estabelecidas nos anexos e nas condições previstas neste Edital.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	ABACATE, de primeira, in natura, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças apresentando perfeitas condições de conservação e maturação adequadas à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	250	8,60	2.150,00
2	ABÓBORA: a granel, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, uniforme, tenra, cor uniforme e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos	KG	300	5,20	1.560,00



	estranhos aderentes a superfície externa ou substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
3	ABOBRINHA / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	300	5,10	1.530,00
4	ACHOCOLATADO EM PÓ 50% CACAU - Ingredientes Básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar	KG	50	29,00	1.450,00



	intacta, acondicionada em polietileno ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
5	<b>ADOÇANTE DIÉTICO-</b> Descrição do produto: Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. <b>EMBALAGEM:</b> acondicionado em frasco de plástico com 100ml. <b>VALIDADE:</b> mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	FRASCO	100	12,92	1.292,00
6	<b>AMIDO DE MILHO-</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de "não contém glúten". Deverá obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978, resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 kg.	KG	350	19,00	6.650,00



7	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem 250 gramas.	PACOTE	350	11,00	3.850,00
8	AMEIXA PRETA SECA- sem caroço, embalagem 100g, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	150	19,00	2.850,00
9	AÇÚCAR REFINADO, obtido de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de	PACOTE	1000	5,50	5.500,00



	<p>animais ou vegetais. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura e mistura. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em polietileno leitoso ou transparente e deverá conter data de fabricação, data de validade e número de lote de fabricação e estar em conformidade com a resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 1 Kg.</p>				
<b>10</b>	<p>ALFACE. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	UNIDADE	600	4,10	2.460,00
<b>11</b>	<p>ALHO / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e</p>	KG	150	26,00	3.900,00



	larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
<b>12</b>	ABACAXI PÉROLA, de primeira, in natura, características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	250	8,50	2.125,00
<b>13</b>	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Deverá obedecer a instrução normativa nº 06, de 16 de fevereiro de 2009. O produto deverá ter validade não inferior a 120	KG	1050	6,30	6.615,00



	dias. Embalagem de 1 Kg.				
<b>14</b>	ARROZ POLIDO TIPO 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Deverá obedecer a instrução normativa nº 06, de 16 de fevereiro de 2009. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias / embalagem de 1 Kg.	KG	360	6,40	2.304,00
<b>15</b>	ARROZ INTEGRAL, classe longo, fino, tipo 1 integral. Procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem plástica e transparente. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Embalagem de 1 kg.	KG	360	9,50	3.420,00
<b>16</b>	AIPIM CRU-Descascado, higienizado, tamanho médio, congelado, com coloração normal (branca). O produto deve ser acondicionado em embalagem de polietileno	KG	800	9,90	7.920,00



	transparente, intacta e conter data de fabricação e data de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1 kg.				
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem 250 gramas.	UNIDADE	30	11,00	330,00
18	BATATA INGLESA ESCOVADA / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	1200	6,50	7.800,00
19	BATATA DOCE / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e	KG	800	6,20	4.960,00



	consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
<b>20</b>	BATATA SALSA AMARELA, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas.	KG	350	17,00	5.950,00
<b>21</b>	BETERRABA / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	380	5,10	1.938,00
<b>22</b>	BISCOITO MAISENA / deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	UNIDADE	350	11,00	3.850,00



	Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 0,400 kg, tendo dupla embalagem. O produto deverá estar de acordo com a resolução rdc nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução cnpa nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias				
23	BISCOITO SALGADO tipo água e sal / deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 0,400 kg, tendo dupla embalagem. O produto deverá estar de acordo com a resolução rdc nº263, de 22 de setembro de 2005 e resolução cnpa nº12/1978 e rotulado de acordo com a rotulação rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. O	UNIDADE	350	11,50	4.025,00



	produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.				
<b>24</b>	<p>BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 0,400 kg, tendo dupla embalagem. O produto deverá estar de acordo com a resolução rdc nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução cnpa nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias</p>	PACOTE	350	13,00	4.550,00
<b>25</b>	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, salgado, deverá ser fabricado a	PACOTE	300	10,00	3.000,00



	<p>partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 90 a 100 gramas. O produto deverá estar de acordo com a resolução rdc nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução cnpa nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias.</p>				
<b>26</b>	<p>BISCOITO DE COCO - rosquinha. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em</p>	<b>PACOTE</b>	<b>350</b>	<b>13,00</b>	<b>4.550,00</b>



	pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 0,400 kg, tendo dupla embalagem. O produto deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias.				
<b>27</b>	BANANA BRANCA, em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005	KG	380	7,00	2.660,00
<b>28</b>	BRÓCOLIS CHINÊS/ de primeira, in natura, talos	UNIDADE	600	7,00	4.200,00



	verdes, firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
<b>29</b>	CACAU EM PÓ, 100% cacau, alcalino (álcalis), sem açúcar, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas	PACOTE	36	28,00	1.008,00
<b>30</b>	CAQUI FUYU A GRANEL, de primeira, in natura, de boa qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de	KG	250	10,00	2.500,00



	conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
<b>31</b>	COUVE MANTEIGA. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Maço contendo no mínimo 6 folhas grandes.	MAÇO	350	5,00	1.750,00
<b>32</b>	CÚRCUMA ou açafrão da terra/ homogênea, obtido de rizoma de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30g. produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UNIDADE	500	4,00	2.000,00
<b>33</b>	CHÁ DE HORTELÃ- 100% natural. Sem corantes e conservantes, dados do fabricante e registro no órgão competente. Acondicionado em 10 saquinhos. Data de	CAIXA	100	8,99	899,00



	fabricação de validade no mínimo 12 meses.				
<b>34</b>	CHÀ DE MAÇÃ- 100% natural. Sem corantes e conservantes, dados do fabricante e registro no órgão competente. Acondicionado em 10 saquinhos. Data de fabricação de validade no mínimo 12 meses	CAIXA	100	8,49	849,00
<b>35</b>	CHÀ DE CAMOMILA- - 100% natural. Sem corantes e conservantes, dados do fabricante e registro no órgão competente. Acondicionado em 10 saquinhos. Data de fabricação de validade no mínimo 12 meses	CAIXA	100	8,99	899,00
<b>36</b>	CHÁ DE ERVA-DOCE- 100% natural. Sem corantes e conservantes, dados do fabricante e registro no órgão competente. Acondicionado em 10 saquinhos. Data de fabricação de validade no mínimo 12 meses	CAIXA	100	8,99	899,00
<b>37</b>	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO. Com selo de pureza ABIC (ISO 9001). Deverá ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. É tolerada percentagem em máximo de até 1% de	PACOTE	600	18,89	11.334,00



	impurezas (cascas, paus, etc.) Deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978. Deverá constar data de validade na embalagem e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Acondicionado em embalagem aluminizada de alto vácuo. Embalagem 0,500 Kg				
<b>38</b>	CANELA EM PÓ - fina e homogênea, embalagem de 30g. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas, com aspecto cheiro aromático e sabor próprio. Deve conter o prazo de validade na embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade.	PACOTE	100	3,00	300,00
<b>39</b>	CANELA EM CASCA-pacote de 500g.	PACOTE	100	28,32	2.832,00
<b>40</b>	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (músculo ou patinho). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Dimensões máxima dos cubos 2cm x 2cm.	KG	1000	40,26	40.260,00



	Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do SIE, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1kg. Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima.				
41	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (patinho ou acém). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Dimensões máxima dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do SIE, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1kg.</p> <p>*Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima.</p>	KG	1000	40,00	40.000,00
42	CARNE BOVINA EM CUBOS (patinho). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro	KG	1000	40,00	40.000,00



	próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Dimensões máxima dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, embalagens de 1 Kg				
<b>43</b>	CARNE BOVINA EM PEÇA /BIFE (COXÃO DURO). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Dimensões máxima dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1 Kg (bifes de 100 gramas).	KG	1000	39,00	39.000,00
<b>44</b>	COSTELA BOVINA: fresca resfriada, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5% de gordura, apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer outras substâncias contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	1000	31,56	31.560,00



	Embalagem: primária-plástica flexível, transparente atóxica resistente.				
45	CARNE BOVINA DE SOL: fresca resfriada, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer outras substâncias contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: Primária-plástica flexível, transparente resistente.	KG	600	57,23	34.338,00
46	CEBOLINHA VERDE. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Maço pesando aproximadamente 100 gramas.	MAÇO	200	3,50	700,00
47	CEBOLA DE CABEÇA / a granel, in natura, de primeira, branca, fresca, sem réstia, com casca sã, sem rupturas, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e	KG	500	6,00	3.000,00



	larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
48	CENOURA grada / a granel, de primeira, in natura, fresca de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	500	6,30	3.150,00
49	COLORA (URUCUM) pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade não	KG	100	21,00	2.100,00



	inferior a 120 dias a partir da data da entrega.				
50	COCO RALADO, úmido e doce, embalagem de 1 Kg. Embalagem deverá conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade de 02 meses a partir da entrega.	PACOTE	60	37,93	2.275,80
51	COXA e SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO 1 Kg sem tempero. Coloração: branca. Odor e textura característicos. Embalagem de 1 Kg, deve conter o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e ser transportado em veículo adequado, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO. Validade Mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.  *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima.	KG	1000	14,00	14.000,00
52	CREME DE LEITE, origem animal, embalado em lata ou tetrapack, limpa isenta	UNIDADE	250	5,95	1.487,50



	de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso por unidade de 200g. validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega.				
<b>53</b>	CEREAL INFANTIL - FARINHA DE ARROZ PRÉ-COZIDO INSTANTÂNEO. Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais. Composta de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Contém glúten. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem: pacote contendo 0,250 Kg	UNIDADE	50	13,42	671,00
<b>54</b>	CHUCHU grado / a granel, de primeira, in natura,	KG	450	4,50	2.025,00



	verde ou branco em condições de consumo, boa qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
55	COMINHO EM PÓ. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderão estar úmidas ou rançosas. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega / embalagem com 100 gramas	UNIDADE	100	9,59	959,00
56	COUVE-FLOR, de primeira, in natura, bem redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechadas, de cor branca ou creme, sem manchas escuras, sujidades ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas	UNIDADE	450	6,00	2.700,00



	<p>folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murchas. Deverá apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.</p>				
<b>57</b>	<p>DOCE DE LEITE. O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o</p>	POTE	200	11,46	2.292,00



	bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem contendo 0,400 Kg				
<b>58</b>	DOCE DE UVA ORGANICO - Tipo: Primor. Ingredientes: uva orgânica (acima de 50% da fruta), açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante cítrico. Sem glúten. Embalagem: pote plástico com tampa de alumínio laminada com filme de polietileno. POTE DE 400G. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou Marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais	UNIDADE	150	12,00	1.800,00
<b>59</b>	DOCE DE BANANA CREMOSO ORGANICO - Tipo: Primor. Ingredientes: banana orgânica (acima de 50% da fruta), açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante cítrico. Sem glúten. Embalagem: pote plástico com tampa de alumínio laminada com filme de polietileno. POTE DE 400G. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	150	14,00	2.100,00



	A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais				
<b>60</b>	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% se sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, resolução RDC nº 276, de 01 de outubro de 2003 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias / embalagem: lata contendo 0,350 Kg.	UNIDADE	300	6,09	1.827,00
<b>61</b>	ESPINAFRE. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de	MAÇO	300	3,20	960,00



	conservação e maturação. Maço contendo no mínimo 180 gramas.				
<b>62</b>	ERVILHA EM CONSERVA. Lata 300g. Obtido de leguminosas sãs e livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data da entrega.	UNIDADE	150	4,39	658,50
<b>63</b>	FARINHA DE ARROZ, pacote de 1 Kg, obtida através da moagem do grão de arroz branco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.	KG	100	10,19	1.019,00
<b>64</b>	FARINHA DE AVEIA, pacote de 1 Kg, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.	KG	100	13,79	1.379,00
<b>65</b>	FARINHA DE MANDIOCA, tipo branca, tipo 1, obtida pela ligeira	KG	250	8,00	2.000,00



	<p>torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Devendo obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada e rotulada de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Com a inscrição no rótulo de “não contém glúten”. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg.</p>				
<b>66</b>	<p>FARINHA DE MILHO MEDIA AMARELA. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgeminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de “não contém glúten”. Deverá obedecer</p>	<p>PACOTE</p>	<p>150</p>	<p>6,20</p>	<p>930,00</p>



	a resolução CNNPA nº 12/1978, resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg				
<b>67</b>	FARINHA DE ROSCA. Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g	KG	150	10,62	1.593,00
<b>68</b>	FARINHA DE TRIGO Deverá obedecer a resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1 Kg. ESPECIAL, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de	KG	1050	6,20	6.510,00



	conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.				
69	<p>FEIJÃO VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1. De qualidade, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade, atendendo ao disposto na instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Embalagem de 1</p>	KG	450	13,00	5.850,00



	kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.				
70	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 – De qualidade, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanhos e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, cnpj, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade, atendendo ao disposto na instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978, embalagem de 1kg, produto sujeito a verificação no ato da entrega.</p>	KG	500	11,00	5.500,00



<b>71</b>	<p>FERMENTO BIOLÓGICO. Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado. Embalagem de 0,500 Kg</p>	PACOTE	180	18,00	3.240,00
<b>72</b>	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a</p>	UNIDADE	180	6,00	1.080,00



	recomendação "conserve ao abrigo de umidade" ou "conserve em ambiente seco". Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem <sup>31</sup> . Embalagem de 0,100 Kg.				
<b>73</b>	FRANGO (FILÉ DE PEITO/SASSAMI), congelado, sem tempero, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção Veterinária, constando registro no s.e. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A porcentagem de gelo não deverá ultrapassar 10%. Acondicionamento: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, e pesando 1 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Deve conter o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual)	KG	1500	20,00	30.000,00
<b>74</b>	FRANGO (PEITO COM OSSO) congelado, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto	KG	600	15,00	9.000,00



	próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no sim, sie ou sif (de acordo com o enquadramento da empresa). Embalagem de 1kg.				
<b>75</b>	FRANGO (COXINHA DA ASA), congelado, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIF ou SIE. Embalagem de 1Kg.	KG	1500	17,58	26.370,00
<b>76</b>	FOLHA DE LOURO, desidratada, pacote de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.	KG	150	66,32	9.948,00
<b>77</b>	FLOCÃO DE MILHO, derivado do milho	UNIDADE	200	8,65	1.730,00



	amarelo, controlado seguindo as normas do ministério da saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 500 gramas.				
<b>78</b>	GRANOLA – tradicional 100% integral em pacote de 850g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	24	37,00	888,00
<b>79</b>	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADAS. Embalagem de 500g. Com açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido fumarico, regulador de acidez citrato de sódio, aromatizante, corante artificial amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo. Sem glúten. Fibra solúvel enriquecida com 03vitaminas e 03 minerais.  Validade mínima 06 meses a partir da entrega.	PACOTE	450	13,86	6.237,00
<b>80</b>	GELATINA EM PÓ DIET,	PACOTE	450	16,96	7.632,00



	sabores diversos, diet – sem adição de açúcares, embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.				
<b>81</b>	GOIABADA A GRANEL, de primeira, in natura, fresca, tamanho médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	200	8,00	1.600,00
<b>82</b>	IOGURTE SABOR MORANGO - com polpa de fruta garrafa de 850 g. Produto lácteo produzido através de fermentação láctica, mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Ingredientes	UNIDADE	60	12,00	720,00



	obrigatórios: leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral). Sabor: Morango. Embalagem: garrafa plástica de 850g. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou Federal da unidade produtora.				
83	IOGURTE ZERO LACTOSE sabor morango, sem lactose e sem adição de açúcares. Embalagem: garrafa plástica de 850g. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora.	UNIDADE	40	25,00	1.000,00
84	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR (1000 ML) / Iogurte líquido, produzido com leite desnatado, não contém estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes e não possui gorduras saturadas, colesterol ou carboidratos. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados. Validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de	UNIDADE	80,00	25,00	2.000,00



	validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Produto com registro no Ministério da Agricultura. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo 1000 ml do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.				
<b>85</b>	LEITE CONDENSADO. Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso por unidade 395g.	UNIDADE	200	7,29	1.458,00
<b>86</b>	LEITE ZERO LACTOSE, UHT, semidesnatado, para dietas com restrição de lactose, em embalagem de 1 litro. Acondicionado em caixa multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	LITRO	5000	6,50	32.500,00



	número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.				
<b>87</b>	LEITE INTEGRAL UHT. Acondicionado em caixa multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 litro.	LITRO	6000	4,89	29.340,00
<b>88</b>	LEITE EM PÓ - integral sem lactose. Contendo leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (pirofosfato férrico e sulfato de zinco), vitaminas (l-ascorbato de sódio, acetato de retinila, colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de acidez hidróxido de potássio. Não contém glúten. Acondicionado em lata, embalagem asséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas de acordo com a portaria nº 146, de 07 de março de 1996. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem 380 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da	UNIDADE	100	33,00	3.300,00



	entrega.				
89	LIMÃO TAITI, grado, a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	200	5,00	1.000,00
90	LINGÜIÇA DE PORCO, sem excesso de gordura, sem pimenta, com cheiro característico de carne fresca, de 1ª qualidade. Embalagem de 1 Kg deve conter o selo de registro no SIF, embalagem plástica atóxica com data de empacotamento validade visíveis, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, Não poderá estar congelada no ato da entrega. Validade mínima 60 dias a partir da entrega.  *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as	KG	1000	34,93	34.930,00



	exigências acima.				
<b>91</b>	LINGUIÇA - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	500	27,93	13.965,00
<b>92</b>	LARANJA PÊRA / a granel, de primeira, in natura, fresca, tamanho grande. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	400	5,00	2.000,00
<b>93</b>	LARANJA LIMA / a granel, de primeira, in natura, fresca, tamanho grande. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar	KG	250	6,00	1.500,00



	<p>fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.</p>				
<b>94</b>	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA/cabelo de anjo/ninho. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento</p>	PACOTE	200	10,00	2.000,00



	mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg				
<b>95</b>	MACARRÃO ESPAGUETE, Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg	PACOTE	480	5,59	2.683,20
<b>96</b>	MAÇÃ GALA (tamanho médio) / a granel, de primeira, in natura,	KG	200	8,00	1.600,00



	apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
<b>97</b>	MAMÃO PAPAIA, de primeira, in natura, tamanho característico, sem sinais de amassado e sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	200	12,00	2.400,00
<b>98</b>	MAMÃO FORMOSA, de primeira, in natura, tamanho médio, sem sinais de amassado e sem rupturas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos	KG	100	12,00	1.200,00



	<p>mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.</p>				
<b>99</b>	<p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO.</b> Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	<b>PACOTE</b>	<b>600</b>	<b>12,00</b>	<b>7.200,00</b>



<b>100</b>	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN- macarrão de arroz com ovos corte parafuso em embalagem de 500g sem glúten e sem Lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, Quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	20	18,00	360,00
<b>101</b>	MACARRÃO TIPO LETRINHA, submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O	PACOTE	100	12,00	1.200,00



	produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 kg				
102	<p>MARGARINA cremosa vegetal Com Sal. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água. Deverá conter no mínimo 60% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura TRANS". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Embalagem de 0,500 Kg.</p>	POTE	450	10,62	4.779,00



<b>103</b>	MANTEIGA / manteiga de primeira qualidade sem sal. Especificação: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem 500 gramas.	UNIDADE	150	10,00	1.500,00
<b>104</b>	MANGA PALMER, grada, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. De acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	300	15,80	4.740,00
<b>105</b>	MELANCIA a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de	KG	250	30,00	7.500,00



	sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005.				
<b>106</b>	MORANGO, in natura, de primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005. Contendo no mínimo 300 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	BANDEJA	250	7,00	1.750,00
<b>107</b>	MILHO EM CONSERVA. Lata 300g. Obtido de grãos são, livres de parasitas, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não poderá estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data.	UNIDADE	250	4,99	1.247,50
<b>108</b>	MILHO BRANCO para canjica. Embalagem de 500g contendo informações nutricionais, Ingredientes, com especificação de peso,	UNIDADE	150	8,12	1.218,00



	data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.  *O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 109 de 24/02/1989.				
<b>109</b>	ORÉGANO, validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas.	UNIDADE	250	3,00	750,00
<b>110</b>	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Sofreu processo tecnológico adequado como DEGOMAGEM, neutralização, clarificação, frigorigeração ou não de desodorização, preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetal. Embalagem PET de 0,900 litros.	UNIDADE	600	6,99	4.194,00
<b>111</b>	ÓLEO COMPOSTO, de soja e oliva, em embalagem PET de 500ml.	UNIDADE	300	20,29	6.087,00
<b>112</b>	OVO DE GALINHA, tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas cada, acomodado	DUZIA	500	8,00	4.000,00



	em bandejas de papelão com 12 unidades, acondicionado em embalagens limpas, secas, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura /sif/dipoa.				
<b>113</b>	PÃO SEM GLÚTEN, pão de forma sem glúten, pacote com 300g.	UNIDADE	200	20,44	4.088,00
<b>114</b>	PÃO DE FORMA INTEGRAL. Fatiado, deve estar embalados individualmente em saco transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, produto livre de bolores e umidade, com cheiro próprio e sabor próprio. Registro no SSAP. Validade não inferior a 5 dias a partir da data de entrega.	UNIDADE	500	9,79	4.895,00
<b>115</b>	PÃO DE LEITE. Fatiado, deve estar embalados individualmente em saco	UNIDADE	300	8,86	2.658,00



	transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, produto livre de bolores e umidade, com cheiro próprio e sabor próprio. Registro no SSAP. Validade não inferior a 5 dias a partir da data de entrega.				
116	PÃO FRANCÊS, unidade de 60 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimentos, devidamente fechado, transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada.	KG	250	20,00	5.000,00



	Deverá obedecer a rdc nº 263, de 22/09/15, rdc nº 359 e 360 de 23/12/2003 e rotulado com a resolução rdc nº 259 de 20/09/02. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.				
<b>117</b>	PEPINO verde, de primeira, in natura, apresentando características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	200	6,50	1.300,00
<b>118</b>	PIMENTÃO VERDE. De primeira, tamanho e colorações uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	250	10,94	2.735,00
<b>119</b>	PIMENTÃO VERMELHO. De primeira, tamanho e colorações uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	100	18,61	1.861,00



120	PIMENTÃO AMARELO. De primeira, tamanho e cores uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	100	18,61	1.861,00
121	PEIXE - FILÉ DE CAÇÃO. De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100 gramas em média, congelados a -12°C, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de MICROORGANISMOS. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e sie. Em pacote de 1 kg, devidamente selada. Validade não inferior a 6 meses contados a partir da data de entrega. Produto sujeito a	KG	600	40,00	24.000,00



	verificação no ato da entrega. Rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.				
<b>122</b>	<p>PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABOR BAUNILHA. Devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo em águas artificialmente mineralizadas devem ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior do que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados devem ter pureza de acordo com a Farmacopéia Brasileira ou com o Food Chemical Codex. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 KG.</p>	PACOTE	200	10,62	2.124,00
<b>123</b>	<p>PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABOR CHOCOLATE. Devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo em águas artificialmente</p>	PACOTE	200	10,62	2.124,00



	<p>mineralizadas devem ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior do que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados devem ter pureza de acordo com a Farmacopéia Brasileira ou com o Food Chemical Codex. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 kg.</p>				
<b>124</b>	<p>PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABOR COCO. Devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo em águas artificialmente mineralizadas devem ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior do que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados devem ter pureza de acordo com a Farmacopéia Brasileira ou com o Food Chemical Codex. Com ausência de sujidades,</p>	<b>PACOTE</b>	<b>200</b>	<b>10,62</b>	<b>2.124,00</b>



	parasitos e larvas. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 kg.				
<b>125</b>	PÓ PARA PUDIM COM LEITE SABOR MORANGO. Devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo em águas artificialmente mineralizadas devem ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior do que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados devem ter pureza de acordo com a Farmacopéia Brasileira ou com o Food Chemical Codex. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 kg.	PACOTE	200	10,62	2.124,00
<b>126</b>	PÓ PARA PUDIM DIET, sabores variados, sem adição de açúcares embalagem de 500g.	PACOTE	200	20,79	4.158,00
<b>127</b>	PASTA DE AMENDOIM - sem açúcar, pote contendo 500 gramas.	UNIDADE	50	23,00	1.150,00



	Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Prazo de validade: 4 meses a partir da data da entrega				
128	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI, de primeira qualidade. Ingrediente: abacaxi. Embalagem de 1kg, contendo 10 sachês de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	800	38,00	30.400,00
129	POLVILHO AZEDO, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	UNIDADE	200	10,00	2.000,00
130	POLVILHO DOCE, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	UNIDADE	200	9,00	1.800,00
131	PRESUNTO MAGRO FATIADO. Pacote com 150g. Sem capa de gordura. Elaborado com carne suína selecionada. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Com registro no SIF.	UNIDADE	300	7,95	2.385,00



<b>132</b>	QUEIJO FATIADO INTERFOLIADO. Embalagem com 400g. Elaborado com matérias – primas selecionadas. Livre de ranço e outras características indesejadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Com registro no SIF.	UNIDADE	300	26,56	7.968,00
<b>133</b>	REQUEIJÃO cremoso, produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200 gramas. Embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem do produto deve ter o selo do serviço de inspeção (sie). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UNIDADE	300	9,90	2.970,00
<b>134</b>	REPOLHO, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº	UNIDADE	300	6,00	1.800,00



	12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Peso 2 KILOS a unidade.				
<b>135</b>	RÚCULA FRESCA, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e Mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	250	3,92	980,00
<b>136</b>	SACHÊ DE AÇÚCAR REFINADO GRANULADO, sachês de 5g cada, caixa com 400 unidades	CAIXA	24	51,44	1.234,56
<b>137</b>	SACHÊ DE ADOÇANTE SUCRALOSE, 5g cada, caixa com 400 unidades.	CAIXA	24	74,90	1.797,60
<b>138</b>	SACHÊ DE GELEIA DIET, sabores variados, caixa com 150 unidades	CAIXA	50	84,49	4.224,50
<b>139</b>	SACHÊ DE MARGARINA SEM SAL, caixa com 100 unidades.	CAIXA	30	95,95	2.878,50
<b>140</b>	SEMENTES DE CHIA, em grãos, pacote com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá ter	KG	100	56,40	5.640,00



	validade não inferior a 120 dias.				
<b>141</b>	SALSINHA. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Maço contendo no mínimo 70 gramas.	MAÇO	100	4,00	400,00
<b>142</b>	SAL REFINADO IODADO. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo de 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem de 1 Kg.	KG	200	4,00	800,00
<b>143</b>	SUCO DE UVA integral, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcoólico. Embalagem: deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo a data de fabricação e validade mínima de 1 ano. Embalagem contendo 0,9 litro do produto	UNIDADE	600	20,00	12.000,00



144	TOMATE / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	1050	6,50	6.825,00
145	VAGEM, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005.	KG	300	10,00	3.000,00
146	VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plástico resistentes e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente	UNIDADE	300	7,00	2.100,00



fechado. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Embalagem de 0,900 litros				
<b>Valor Total</b>				<b>R\$ 852.555,66</b>



**ANEXO III**

**MODELO DA PROPOSTA**

Item	Quantidade	Unidade	Especificação	Marca	Preço Em R\$	
					Unitário	Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia:

**DADOS DA LICITANTE** Razão

Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: ( ) Fax: ( )

Banco \_\_\_\_\_ Agencia \_\_\_\_\_ Numero Conta \_\_\_\_\_ (para ser efetuado o pagamento)

Responsável pela assinatura contrato:

Cargo:

CPF:

Fone: ( ) Fax: ( )

Local e data:

Assinatura/Carimbo

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante.



**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_ inscrito  
no CNPJ n° \_\_\_\_\_ por intermédio de seu  
representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_  
portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF  
nº \_\_\_\_\_, DECLARA que cumpre o inciso XXXIII  
do art. 7º da Constituição Federal e que não possuímos em nosso quadro pessoal  
empregados com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou  
insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de  
aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura/Carimbo  
Nome, Cargo, CPF

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante



**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO**

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_, inscrita no  
CNPJ ou CIC sob o nº \_\_\_\_\_ sediada  
no(a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a  
presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação e contratação no  
presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências  
posteriores.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura/Carimbo  
Nome, Cargo, CPF

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante



**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO**

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_, inscrita no  
CNPJ ou CIC sob o nº \_\_\_\_\_ sediada  
no(a) \_\_\_\_\_

(Endereço completo), declara, sob as penas da lei, que conhece o edital e está de  
acordo com todas as condições nele previstas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura/Carimbo  
Nome, Cargo, CPF

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante



**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_,  
inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu  
representante legal, o(a) Sr.(a.)

\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira  
de Identidade nº \_\_\_\_\_, do CPF nº \_\_\_\_\_,  
DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta  
empresa, na presente data, é considerada:

**MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, conforme §1º do art. 18A.º da Lei  
Complementar nº 123, de 14/12/2006.

**MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de  
14/12/2006.

**EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do art. 3.º da Lei  
Complementar nº 123, de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa está excluída  
das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de  
dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura/Carimbo  
Nome, Cargo, CPF

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante



**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_ inscrito  
no CNPJ nº \_\_\_\_\_ por intermédio de seu  
representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_  
portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, declara  
que, não possui em seu quadro funcional servidor público ou dirigente de órgão ou  
entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do art. 9º, III, da Lei  
8.666/93.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura/Carimbo  
Nome, Cargo, CPF

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante



**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ ou CIC sob o nº \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ sediada no(a) \_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que atende plenamente os requisitos de habilitação constantes do Pregão Presencial da Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha.

Canelinha/SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura/Carimbo  
Nome, Cargo, CPF

Observação: Emitir em papel timbrado da licitante



**ANEXO X**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº**

A **Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha**, inscrita no CNPJ 81.286.254/0001-10, situada a Avenida Areão, 200 – Areão – Canelinha/SC, neste ato representado pela Diretora Administrativa, em sequência designada simplesmente **CONTRATANTE** e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas **DETENTORAS DA ATA**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_**, **Sistema de Registro de Preços** que selecionou a proposta mais vantajosa para o Prefeitura do Município de Canelinha, objetivando o registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios visando a alimentação dos pacientes internados e a manutenção do refeitório hospitalar, de acordo com especificações e condições estabelecidas nos anexos e nas condições previstas neste Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

<b>Código</b>	<b>Nome da Empresa</b>	<b>Itens</b>
---------------	------------------------	--------------

As empresas **DETENTORAS DA ATA** dos itens, resolvem firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei Federal nº 10.520/02, subsidiariamente pela Lei de Licitações nº 8.666/93 e pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

<b>Empresas</b>	<b>CNPJ/CPF</b>	<b>Nome Representante</b>	<b>do</b>	<b>CPF</b>
-----------------	-----------------	---------------------------	-----------	------------

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1** – O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para o Prefeitura do Município de Canelinha, objetivando a eventual aquisição futura de gêneros alimentícios visando a alimentação dos pacientes internados e a manutenção do refeitório hospitalar, de acordo com especificações e condições estabelecidas nos anexos e nas condições previstas neste Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.



**1.2** – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO**

**2.1** – O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de \_\_\_\_\_, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

<b>Fornecedor:</b>						
<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Unid</b>	<b>Marca</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Preço Total</b>

**2.2** – Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

**2.2.1** – Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea “d” do inciso II do caput e do §5º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**2.2.2** – Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

**2.2.3** – A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pelo Município de Canelinha.

**2.2.4** – O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.



**2.2.5** – No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

**2.2.6** – No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

**2.3** – Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) Convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;  
e
- c) Convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

**2.4** – Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea “d” do inciso II do caput ou do §5º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, caso em que o órgão gerenciador poderá:

- a) Estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados:
- b) Permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:
  - b1)** as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;
  - b2)** o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

**2.4.1** – A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.



**2.4.2** – Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

**3.1** – O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

**3.2** – Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecida o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

**3.3** – É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 57, §4º, da Lei nº 8.666/1993, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos deste Decreto.

### **CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS**

**4.1** – A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades do Prefeitura do Município de Canelinha Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

**4.2** – Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no §4º do art. 62 da Lei nº 8.666/1993, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

**4.3** – Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

**4.4** – Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

**4.5** – Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.



**4.6** – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade do Prefeitura do Município de Canelinha que não tenha participado do certame licitatório, sendo que serão denominadas "Órgão não participante ou carona".

## **CLÁUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **5.1. Compete ao Órgão Gestor:**

**5.1.1** – O Prefeitura do Município de Canelinha e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, nos termos do inciso III do art. 3º do Decreto Municipal nº 095/2009;

**5.1.2** – O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pelo Prefeitura do Município de Canelinha.

**5.1.2.1** – O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

**5.1.3** – Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

**5.1.4** – Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício” através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para o Prefeitura do Município de Canelinha e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

**5.1.5** – Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

**5.1.6** – Emitir a autorização de compra;

**5.1.7** – Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;



## **5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:**

**5.2.1** – Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

**5.2.2** – Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

**5.2.3** – Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

## **5.3 – Compete ao Compromitente Detentor da Ata:**

**5.3.1** – Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

**5.3.2** – Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no § 1º do art. 65, da Lei n. 8.666/93 e alterações, sob pena das sanções cabíveis e facultativas nas demais situações;

**5.3.3** – Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**5.3.4** – Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para o Prefeitura do Município de Canelinha, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

**5.3.5** – Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

**5.3.6** – Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pelo Prefeitura do Município de Canelinha do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;



**5.3.7** – Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pelo Prefeitura do Município de Canelinha, resultante do ato de revisão;

**5.3.8** – Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso o Prefeitura do Município de Canelinha optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

**5.3.9** – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

**5.3.10** – Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

## **CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**6.1** – A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

**6.1.1** – Pelo Prefeitura do Município de Canelinha, quando:

- a) O detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
- b) O detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) Em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) Estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, no termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de fevereiro de 2002;
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

**6.1.2** – Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

**6.2** – Nas hipóteses previstas no subitem 6.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.



**6.3** – O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

**6.4** – A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral do Prefeitura do Município de Canelinha, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

**6.5** – Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

**7.1** – A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades do Prefeitura do Município de Canelinha Municipal.

**7.2** – Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

**7.3** – O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no §4º do art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

**7.4** – Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

**7.5** – A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

**7.5.1** – O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

**7.5.2** – O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, não podendo ultrapassar 03 (tres) dias da data de recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente.

**7.5.3** – Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por



escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

**7.5.4** – Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

**7.6** – A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

**7.7** – As despesas relativas à entrega dos materiais correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

**7.8** – A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

**7.8.1** – Serão recusados os materiais imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

**7.8.2** – Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

**7.9** – Independente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme manual da fabricante, salvo o uso indevido, acidente e desgaste natural.

**7.10** – Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

**7.11** – O objeto deverá ser entregue em até **5 (cinco) dias úteis** contados da data da Autorização de Fornecimento, na Fundação Hospitalar Municipal de Canelinha.

**7.12** - A responsabilidade pela qualidade dos produtos fornecidos é da licitante vencedora.

**7.13** – O Transporte do objeto, será feito pelo vencedor da proposta, sem ônus para o Município de Canelinha.



**7.14** – Em caso de não aceitação da entrega do item, o transporte e demais custos referentes à devolução, devem ser da empresa vencedora, bem como os custos referentes a entrega do item que atenderá ao edital.

**7.14.1** – Nos casos previstos no item **7.14**, a contratada terá o prazo de até **10 (dez) dias úteis** para a entrega de item que atenda as especificações constantes no Edital, sob pena das sanções cabíveis.

**7.15** – A Contratada se obriga a atender todos os pedidos efetuados através de Autorização de Fornecimento - AF durante a vigência desta Ata, independentemente da quantidade solicitada e mesmo que a entrega dos produtos/mercadorias esteja prevista para data posterior a do vencimento da Ata de Registro de Preços, sendo que cada fornecimento deverá ser efetuado mediante Autorização de Fornecimento.

**7.16** – Os quantitativos indicados no Termo de Referência são estimados e servem como referência, podendo o Município suprimir ou aditivar nos termos da Lei Licitatória em conformidade com suas necessidades.

**7.17** – Os itens devem ter garantia mínima de 12 meses a partir da entrega e do aceite da contratante.

## **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

**8.1** – O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 40, inciso XIV, alínea “a”, da Lei nº 8.666/93 e alterações.

**8.2** – Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedora(s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

**8.3** – Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

**8.4** – Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

**8.5** – Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.



**8.6** – Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

**8.7** – O Prefeitura do Município de Canelinha efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

## **CLÁUSULA NONA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**9.1** – É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**9.2** – A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no § 4.º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93 e alterações.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**10.1** – As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o artigo 62, da Lei n. 8.666/93 e alterações.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

**11.1** – Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

**11.1.1** – Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

- a) Multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) Cancelamento do preço registrado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até cinco anos.

**11.1.1.1** – As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

**11.1.2** – Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:



a) Multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;

b) Rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

**11.1.3** – Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

a) Advertência, por escrito, nas faltas leves;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

c) Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 02 (dois) anos.

d) 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.

**11.1.3.1** – A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.1.3. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.1.3.2** – Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração de até cinco anos e descredenciamento do Registro Cadastral da ADMINISTRAÇÃO, o licitante que apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta e cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais cominações legais, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

**11.1.3.3** – O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

**11.1.3.4** – A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do prefeito municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima de dois anos.

**11.2** – Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.



**11.3** – As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

**11.4** – As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EFICÁCIA**

**12.1** – O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

**13.1** – Fica eleito o Foro da Comarca de Tijucas para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Canelinha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Contratante

#### **Empresas Participantes:**

----- - CNPJ: -----