

RECIBO DE EDITAL

LICITAÇÃO MISTA - Ampla Participação, Exclusividade para ME/EPP/Equiparados e Reserva de Cotas de até 25% nas diretrizes da Lei Complementar nº 123/06 atualizada.

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU SUPRIMENTOS DE HORTIFRUTI, CARNES E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA/MG.

Empresa _____

Pessoa para contato: _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Recebemos, através do e-mail licita.hga@gmail.com ou impresso cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura

Senhor Licitante,

As empresas interessadas em participar do pregão em referência deverão enviar o presente recibo, devidamente preenchido, para o e-mail licita.hga@gmail.com, ou entregue na Sala de Divisão de Licitação, sob pena de não serem notificadas das alterações que eventualmente o edital venha a sofrer.

Pregoeira do Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

EDITAL DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO MISTA - Ampla Participação, Exclusividade para ME/EPP/Equiparados e Reserva de Cotas de até 25% nas diretrizes da Lei Complementar nº 123/06 atualizada.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023– SRP

PREÂMBULO

O Hospital Municipal Dr. Gil Alves, com endereço na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, CNPJ nº 04.842.827/0001-01, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, torna público aos interessados a abertura do PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 013/2023, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP, do tipo "MENOR PREÇO" com critério de julgamento do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, LICITAÇÃO MISTA - Ampla Participação, Exclusividade para ME/EPP/Equiparados e Reserva de Cotas de até 25% nas diretrizes da Lei Complementar nº 123/06 atualizada, que reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações, pelo Decreto Federal nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013 – Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666 e demais condições fixadas neste instrumento convocatório e seus anexos.

Em conformidade a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, inciso I, alterado pela Lei Complementar 147, de 07 de Agosto de 2014, esta licitação terá os itens com valor estimado até R\$ 80.000,00 com participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI e Equiparadas.

Para os itens **11, 143, 148, 149, 150, 152 E 154**, com valor estimado acima de R\$80.000,00 conforme consta no ANEXO I – Termo de Referência de Preços, este será fracionado em cota de 25% para participação exclusiva de ME, EPP e MEI. Quanto ao quantitativo restante de 75%, ficará aberto para ampla participação de empresas em geral, tudo em conformidade com os artigos 48, inciso III da lei complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar 147/2014.

Os demais itens, conforme consta no ANEXO I – Termo de Referência de Preços, são exclusivos (100%) para Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI e Equiparadas.

Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) servidor(a) do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, Samira Duarte de Carvalho, designado Pregoeira Substituta, e integrará a Equipe de Apoio a servidora: Luana Cristina Sales Siqueira, designadas pela Portaria nº 005/2023, publicada em 16 de Fevereiro de 2023.

O credenciamento, entrega dos envelopes de Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste edital e seus anexos, deverão ser entregues no local, data e horários seguintes:

CRENCIAMENTO E ENTREGA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA/DOCUMENTAÇÃO

Data: 12/04/2023 – até 09:00H.

Local: Sala de Divisão de Licitação, situada na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG.

ABERTURA DA SESSÃO OFICIAL DO PREGÃO PRESENCIAL

Data: 12/04/2023 – 09:30H.

Local: Sala de Divisão de Licitação, situada na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG.

I - OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU SUPRIMENTOS DE HORTIFRUTI, CARNES E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA/MG.**, conforme detalhamento no Termo de Referência, anexo I, deste edital.

1.2. Licitação Mista - Ampla Participação, Exclusividade para ME/EPP/Equiparados e Reserva de Cotas de até 25% nas diretrizes da Lei Complementar nº 123/06 atualizada.

1.3. O valor Global estimado da licitação é de **R\$ 2.301.236,61 (dois milhões, trezentos e um mil, duzentos e trinta e seis reais e sessenta e um centavos).**

1.4. Os valores unitários de pesquisa de mercado não serão divulgados nesse edital. Após a fase de lances a pesquisa de mercado com os preços médios ficarão à disposição dos licitantes interessados em fazer vistas. Essa medida foi adotada mediante interesse público onde a divulgação antecipada dos preços estimados pela administração nos editais não se mostra vantajosa. Tal medida foi embasada no acórdão 903/2019 do TCU.

II - ÁREA SOLICITANTE

2.1. Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves).

III - CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

3.1. Cópia deste instrumento convocatório estará disponível, e poderá ser obtida pelos interessados, na Sala de Divisão de Licitação, nos horários de 08:00 h às 12:00 h e de 14:00 h às 17:00 h, de segunda à sexta-feira, na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG - telefones: (38) 3251-6655 / 3251-6555 / 3251-6556; ou poderá ser solicitado através do e-mail licita.hga@gmail.com ou ainda no Portal da Prefeitura Municipal de Bocaiuva: bocaiuva.mg.gov.br

3.2. Os esclarecimentos serão efetuados pela Pregoeira Oficial através de e-mail, telefone ou diretamente no Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

3.3. Impugnações aos termos do edital poderão ser interpostas por qualquer cidadão, até 5 (cinco) dias úteis, e por licitantes, até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, mediante petição a ser enviada para o e-mail licita.hga@gmail.com, ou protocolizadas na Sala de Divisão de Licitação, dirigidas o Pregoeiro do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, que deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, auxiliada pelo setor técnico competente.

3.3.1. A petição deverá ser assinada pelo cidadão ou pelo licitante, acompanhada de cópia de seu documento de identificação e CPF, ou pelo representante legal ou credenciado do licitante, com indicação de sua razão social, número do CNPJ e endereço, do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal (contrato social, se sócio, contrato social e procuração, se procurador, somente procuração, se pública).

3.3.2. Os documentos citados no subitem 3.3.1 poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

3.4. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves não se responsabilizará por impugnações endereçadas por outras formas ou outros endereços eletrônicos, e caso não tenha sido acusado recebimento pelo Pregoeiro, e que, por isso, sejam intempestivas.

3.5. Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a

formulação das propostas, conforme art. 21, § 4º, da Lei 8.666/93.

3.6. A decisão do Pregoeiro será enviada ao impugnante por e-mail, e será divulgada no quadro de avisos para conhecimento de todos os interessados.

3.7. Decairá do direito de impugnar os termos do edital, o interessado que não o fizer até às 17 (dezesete) horas do segundo dia útil que anteceder a data de realização da Sessão Pública do Pregão.

IV - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação microempresas, empresas de pequeno porte e empresários individuais:

4.1.1. Que atendam a todas as exigências deste edital, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e seus anexos;

4.1.2. Cujo objeto social, expresso no contrato social ou estatuto em vigor, seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

4.2. Participarão da Sessão Oficial do Pregão Presencial os representantes efetivamente credenciados.

4.3. Não poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas:

4.3.1. Suspensa de participar em licitação e impedida de contratar com o Hospital Municipal Dr. Gil Alves;

4.3.2. Declarada inidônea para licitar ou contratar com quaisquer órgãos da Administração Pública;

4.3.3. Impedida de licitar e contratar com o Município de Bocaiúva;

4.3.4. Com falência decretada e execução patrimonial;

4.3.5. Enquadrada nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

4.4. A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

V - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1. A licitante deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, no dia, horário e local designado para recebimento dos envelopes, devendo estar munido dos seguintes documentos:

a) tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame (Anexo III), acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

5.1.1. O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

5.1.2. Cópia de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

5.1.3. Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, a teor do art. 4º, inciso VII, da lei federal nº 10.520, de 17.07.2002 (Anexo IV).

5.1.4. A Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP, deverá efetuar a comprovação desta condição mediante Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial ou Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas e Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Anexo V), sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006.

a) A certidão apresentada terá obrigatoriamente que ter sido datada dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura do certame.

5.2. Os documentos acima mencionados para efeito de credenciamento deverão ser apresentados fora dos envelopes.

5.3. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento impedirá a participação do representante da licitante na sessão, para fins de apresentação de lances.

5.4. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por sua representada.

5.5. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

5.6. O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

5.7. O credenciamento do licitante ou de seu representante legal junto ao Pregoeiro implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de sua capacidade legal para realização das transações inerentes ao Pregão Presencial.

VI - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

6.1. Cada licitante deverá apresentar dois conjuntos de documentos, a saber: “Proposta de Preço” e “Habilitação”.

6.2. Os conjuntos de documentos relativos à proposta de preço e à habilitação deverão ser entregues o Pregoeiro na abertura da sessão pública deste pregão, em envelopes distintos, colados e indevassáveis, rubricados no fecho, identificados com a razão social e endereço do licitante, o número e objeto da licitação e, respectivamente, os títulos dos conteúdos "Proposta de Preço" e "Documentos de Habilitação", na forma dos incisos I e II a seguir:

I - envelope contendo os documentos relativos à Proposta de Preços:

ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA DE PREÇOS
HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023-
SRP -
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO LICITANTE

II - envelope contendo os Documentos de Habilitação:

ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023-
SRP
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO LICITANTE

6.3. Poderá o licitante encaminhar os envelopes por via postal ou por representante não credenciado, ficando o licitante obrigado a apresentá-los até a hora e data estabelecida no preâmbulo, e na forma do item 6.2 deste edital.

6.4. A participação na forma do item 6.3 impede a apresentação de lances por parte do licitante.

7.1. São requisitos da proposta de preço:

a) Ser apresentada em papel timbrado da empresa, em uma via, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, contendo o número e a modalidade da licitação deste edital;

- b) Indicar a razão social da empresa licitante, CNPJ, endereço, número de telefone, número de fax, endereço eletrônico (e-mail) e dados bancários;
- c) Indicação completa do objeto ofertado, descrevendo detalhadamente as especificações técnicas de todos os produtos ofertados;
- d) Indicar a marca de cada produto cotado;
- e) Conter a assinatura do representante legal da empresa ou procurador, devidamente identificado e qualificado;
- f) Ser elaborada, preferencialmente, nos moldes do Anexo II deste edital, ou em modelo próprio, desde que contenha todas as informações ali previstas;
- g) Ser cotada obrigatoriamente em moeda corrente nacional, em algarismo, utilizando apenas duas casas decimais após a vírgula (Lei Federal nº. 9.069/95), apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;
- h) No preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração do fornecimento dos produtos, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes a execução do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título;
- i) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, conforme art. 64, § 3º da Lei nº 8.666/93;
- i.1) Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

7.2. A licitante deverá apresentar juntamente com a proposta escrita devidamente formalizada, mídia do tipo CD, DVD ou Pen Drive, contendo a planilha de preços padronizada, no formato "Excel", fornecida pela Administração juntamente com o Edital, devidamente preenchida com os valores unitários e marca, para que a mesma seja importada para o sistema, para agilizar o julgamento.

7.3. Toda a especificação estabelecida para o objeto será tacitamente aceita pelo licitante, no ato da entrega de sua proposta comercial.

7.4. O encaminhamento da proposta de preço pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

VII - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por

qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração pública, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

8.2. O licitante deverá apresentar os seguintes Documentos para habilitar-se na presente licitação, relacionados a seguir:

8.2.1. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro Comercial no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do Ato Constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.2. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.2.3. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Alvará Sanitário emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual).

8.2.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com emissão inferior a 90 (noventa) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

8.2.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR / APRESENTAÇÃO DOS SEGUINTE DOCUMENTOS E DECLARAÇÕES:

- a) Alvará de localização e Funcionamento expedido pela prefeitura da sede da licitante;
- b) Declaração que se encontra desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme artigo 32, parágrafo 2º, Lei nº. 8.666/1993 (Anexo VI);
- c) Declaração que não possui em seu quadro funcional, menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de quatorze anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, conforme Lei 9.584 de 27/10/1999, DOU de 28/10/1999 (Anexo VII).

8.2.6. DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2.006:

“Art. 44 - Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º deste artigo será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Art. 45. Para efeito do disposto no [art. 44 desta Lei Complementar](#), ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I - a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do **caput** deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos [§§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar](#), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos [§§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar](#), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que

primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§ 1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no **caput** deste artigo, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

§ 3º No caso de pregão, a microempresa ou 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.”

8.3. DISPOSIÇÕES GERAIS RELATIVAS À DOCUMENTAÇÃO

8.3.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, com exceção dos extraídos via internet.

8.3.2. Os documentos acima descritos deverão estar com vigência plena até a data fixada para a abertura do Envelope I, ou seja, todos os documentos deverão estar atualizados.

8.3.3. Toda documentação solicitada deverá estar em nome do proponente e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo, sob pena de inabilitação, observando ainda o que segue, conforme preceitua a legislação vigente:

a) se o proponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) se o proponente for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.3.4. Os documentos não poderão ser substituídos por qualquer tipo de protocolo, ou apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das propostas de preços.

8.3.5. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo aqueles referentes à proposta de preço e à habilitação, além de seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

8.3.6. O Pregoeiro e a Equipe de Apoio efetuarão consulta ao site da Receita Federal na *internet* para certificação sobre a regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, em observância à Instrução Normativa da RFB nº 1634, de

06/05/2016, confirmando, ainda, a autenticidade dos demais documentos extraídos pela *internet*, junto aos sites dos órgãos emissores, para fins de habilitação.

8.3.7. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme Lei Complementar nº 123/2006.

8.3.8. A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem 8.3.7, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

8.3.9. Os documentos que não possuem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor ou pelo edital, deverão ser datados dos últimos **60 (sessenta)** dias anteriores à data de sua apresentação.

8.3.10. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.

IX - DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

9.1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

9.2. Após os respectivos credenciamentos e identificação dos representantes das licitantes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão do Pregão, dando-se início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação.

9.3. Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

9.4. Abertos os envelopes de Propostas de Preços, estas serão analisadas verificando-se o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

9.4.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão

consideradas para apuração do valor da proposta.

9.4.2. Será desclassificada a proposta que:

- a) Não se refira à integralidade do objeto cotado;
- b) Apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, superestimados ou manifestamente inexequíveis, assim considerados nos termos do disposto no § 3º do art. 44 e inciso I e II do art. 43, da Lei Federal nº 8.666/93;
- c) Não cumpra prazos e demais exigências estabelecidas em diligências ou no edital;
- d) Não atenda às exigências do instrumento convocatório ou das diligências.

9.5. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

9.5.1. Seleção da proposta de menor preço e das demais que tenham valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais;

9.5.2. Se não houver no mínimo 3 (três) propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.

9.6. O Pregoeiro convidará individualmente os proponentes selecionados a formular lances de forma sequencial, a partir da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.6.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

9.7. A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a sequência dos lances seguintes.

9.8. Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se façam necessárias.

9.9. Não serão aceitos lances verbais com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado.

9.10. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades cabíveis.

9.11. Caso não se realize lances verbais, serão verificados a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o Pregoeiro

poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.

9.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

9.13. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9.14. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

9.15. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, O Pregoeiro decidirá acerca da aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor.

9.16. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

9.17. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

9.18. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

9.19. Considerada aceitável a oferta de menor preço por item, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

9.20. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

9.21. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o proponente, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável em razão de atender aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9.22. Da sessão lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos licitantes credenciados. Os envelopes das demais proponentes ficarão de posse da Administração que os devolverá após atendimento do objeto licitado ou os incinerará caso não sejam retirados no prazo a ser fixado pelo Pregoeiro.

9.23. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição, o Pregoeiro devolverá aos licitantes, exceto aos vencedores, os envelopes “Documentação de Habilitação”.

X - DO RECURSO ADMINISTRATIVO

10.1. Após a declaração do vencedor, os licitantes que tiverem a intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, deverão manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, ao final da sessão, que será registrada resumidamente em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias, a partir do dia seguinte à sua manifestação, para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar as contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

10.3. As razões e respectivas contrarrazões deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidas:

10.3.1. ser dirigidas ao Diretor Geral do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, aos cuidados do Pregoeiro, no prazo de 3 (três) dias úteis, conforme estabelecido no item 11.1 deste Título;

10.3.2. ser encaminhadas para o endereço eletrônico licita.hga@gmail.com, fac-símile, correio, ou ser protocolizadas na Sala de Divisão de Licitação, em uma via original, datilografada ou emitida por computador, contendo razão social, número do CNPJ e endereço da empresa, rubricadas em todas as folhas e assinadas pelo representante legal ou credenciado do licitante, acompanhadas de cópia do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal.

10.4. O Pregoeiro não se responsabilizará por razões ou contrarrazões endereçadas por outras formas ou outros endereços eletrônicos, e que, por isso, sejam intempestivas ou não sejam recebidas.

10.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.6. O recurso será apreciado pelo Pregoeiro, que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-lo devidamente informado à autoridade superior, que decidirá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento.

10.7. A decisão acerca de recurso interposto será comunicada a todos os licitantes via e-mail,

e ainda, estará afixado no quadro de avisos.

10.8. Recursos contra decisão de anulação ou revogação do certame devem ser dirigidos ao Diretor Geral do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, protocolizados na Sala de Divisão de Licitação, à Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, CEP 39.390-000, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, observando-se os requisitos indicados no subitem 10.3.2 acima.

XI - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor, competindo à autoridade competente homologar o procedimento licitatório.

11.2. Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

XII - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) será o setor gerenciador pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação.

12.2. Os preços serão registrados em conformidade com a classificação obtida, observados os critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

12.3. Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e o número de fornecedores a terem seus preços registrados, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves convocará os adjudicatários para assinarem a ARP, no prazo de 3 (três) dias úteis, observado o prazo de validade da proposta, sob pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do art. 81 da Lei 8.666/93.

12.4. Se os licitantes adjudicatários, convocados dentro do prazo de validade de suas propostas, deixarem de assinar a ARP, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves), o Pregoeiro examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.

12.5. A ARP terá validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, sendo vedada a sua prorrogação.

12.6. A ARP não obriga a o Hospital Municipal Dr. Gil Alves a efetivar as contratações,

podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.

12.6.1. A critério do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, obedecida a ordem de classificação, os fornecedores, cujo(s) preço(s) tenha(m) sido registrado(s) na ARP, será(ão) convocado(s) pelo Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves), mediante Ordem de Fornecimento, para disponibilizar os produtos na forma e prazos previstos, estando as obrigações assumidas vinculadas à proposta, ao Edital e a Ata.

12.7. O setor gerenciador avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento dos preços, publicando, trimestralmente, os preços registrados.

12.8. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o setor gerenciador negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário, o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

12.9. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar preço registrado em razão de incompatibilidade desse com o preço vigente no mercado, mediante petição a ser encaminhada para o endereço eletrônico licita.hga@gmail.com ou protocolizada na Sala de Divisão de Licitação, à Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, dirigida ao Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves).

12.10. O fornecedor, antes de ser convocado para a retirada da Nota de Empenho, poderá requerer ao setor gerenciador, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado se tornar superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666/93.

12.10.1. Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

12.11. Cancelados os registros, o Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

12.11.1. Não havendo êxito nas negociações, e não existindo mais preços registrados, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves procederá à revogação da ARP, relativamente ao item ou lote que restar frustrado.

12.12. O preço registrado poderá ser cancelado ou suspenso pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves, mediante comunicação formalizada por correspondência com aviso de recebimento ou mediante publicação na Imprensa Oficial do Município, assegurado o contraditório e da ampla defesa, nos seguintes casos:

12.12.1. O fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;

12.12.2. o fornecedor não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;

12.12.3. o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

12.12.4. em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

12.12.5. o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados pelo mercado; e,

12.12.6. por razões de interesse público.

12.13. O Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) deverá realizar o controle do fornecimento de produtos, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.

12.14. Os fornecedores que tiverem seus preços registrados deverão designar um representante como responsável pela ARP junto ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

12.15. O setor gerenciador poderá, a qualquer momento, solicitar aos fornecedores que tiverem seus preços registrados a substituição do responsável, caso o mesmo não conduza de forma satisfatória a administração da ARP e das contratações dela decorrentes.

12.16. O setor gerenciador expedirá atestado de inspeção do fornecimento dos produtos, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

12.17. O Fornecedor é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da ARP pelo setor gerenciador, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias.

12.18. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, na Ata ou Termo de Referência.

12.19. O acompanhamento e a fiscalização do Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) não excluem nem reduzem a responsabilidade do Fornecedor pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

XIII - DO FORNECIMENTO

13.1. Os produtos, objeto desta licitação serão fornecidos de forma parcelada, com prazo de entrega de até 03 (três) dias, após a emissão da Ordem de Fornecimento.

13.2. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves não aceitará ou receberá qualquer produto com atraso, defeito ou imperfeição, em desacordo com as especificações e condições constantes no Termo de Referência (**Anexo I**) ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

13.3. Constatadas irregularidades na execução do objeto, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves poderá:

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

13.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

13.3.3. Na hipótese de substituição ou complementação do produto, a empresa vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente registrado.

13.4. Não sendo sanadas as irregularidades nos prazos acima indicados, o setor responsável pelo recebimento dos produtos reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente, que deverá proceder à instauração do devido processo administrativo para aplicação de penalidades.

13.5. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

13.6. O recebimento definitivo não eximirá a empresa de suas responsabilidades, nem invalidará ou comprometerá qualquer reclamação que a solicitante venha a fazer, baseada na existência de produto inadequado para o consumo, no prazo da validade.

13.7. A empresa vencedora deverá se adequar às condições e políticas de carga e descarga do local da entrega, assim como deverá observar as normas de transporte adequadas a cada produto, que deverão ser transportados e manuseados de forma a garantir a sua integridade e a

sua qualidade.

13.8. No caso de atrasos, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves fará um comunicado interno para o gestor do Registro de Preço com cópia para a empresa vencedora informando o período de atraso, sendo que esta deverá estar assinada e datada pelo almoxarife. Após isso, a empresa vencedora estará sujeita às penalidades conforme sanções estabelecidas na lei e no presente edital.

13.9. Será de inteira responsabilidade da empresa vencedora, a entrega dos objetos licitados devidamente embalados e acompanhados de nota fiscal, no endereço do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, situado na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG. Também serão de responsabilidade da empresa, as despesas e tributos inerentes ao transporte, seguros, encargos trabalhistas e previdenciários.

XIV - DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A gestão e fiscalização da execução do objeto deste edital será realizada pelo Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, observado o disposto no artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

14.2. O Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves), através do Diretor Técnico, atuará como gestor/fiscal da Ata de Registro de Preço.

XV - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento decorrente do fornecimento dos produtos, objeto desta licitação será efetuado em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da documentação fiscal pertinente e comprovação do fornecimento dos produtos, devidamente acompanhada das certidões de regularidade junto à Fazenda Federal, ao FGTS, Seguridade Social e Regularidade Trabalhista, vigentes.

15.2. A nota fiscal deverá ser emitida pela empresa vencedora em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especificamente as de natureza fiscal.

15.2.1. Na Nota Fiscal a descrição dos produtos deverá estar em conformidade com o Anexo II, acrescido de marca, lote e validade do produto, para o devido pagamento.

15.3. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves, identificando quaisquer divergências na nota fiscal, principalmente no que tange o valor dos produtos, deverá devolvê-la a empresa vencedora

para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo de pagamento será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

15.4. O pagamento devido pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela empresa vencedora.

15.5. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da licitante vencedora do certame, bem como falta da comprovação da regularidade fiscal, sem que isto gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação do fornecimento dos produtos.

15.6. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, a empresa fornecedora dará ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves plena, geral e irrevogável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

XVI - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e, se for o caso, será descredenciado dos sistemas de cadastramento a que estiver inscrito, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e na Ata de Registro de Preços e das demais cominações legais.

XVII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

17.2. No caso de alteração deste edital no curso do prazo estabelecido para o recebimento das propostas de preços e documentos de habilitação, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

- 17.4. É facultado o Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 17.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.
- 17.6. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da aquisição.
- 17.7. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 17.8. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
- 17.9. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 17.10. As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de documentação referente ao presente edital e o Hospital Municipal Dr. Gil Alves não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 17.11. Informações relativas a presente licitação, poderão ser obtidas conforme segue, de acordo com seu teor:
- 17.11.1. Questões Técnicas e Jurídicas deverão ser formuladas por escrito e dirigidas o Pregoeiro, protocoladas na Sala de Divisão de Licitação, na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, ou encaminhadas através do e-mail licita.hga@gmail.com, com até 02 (dois) dias úteis antes do prazo marcado para abertura do certame.
- 17.12. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação, é competente, por disposição legal, o foro da cidade de Bocaiúva, Estado de Minas Gerais, observadas as disposições do § 6º do artigo 32 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 17.13. Os casos omissos do presente pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 17.14. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à aquisição.
- 17.15. Fica assegurado ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves o direito de no interesse da administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

17.16. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, sem expressa anuência do Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

17.17. Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

17.17.1. Anexo I - Termo de Referência;

17.17.2. Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

17.17.3. Anexo III - Modelo de Credenciamento;

17.17.4. Anexo IV – Modelo de Declaração de Pleno Atendimento

17.17.5. Anexo V - Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

17.17.6. Anexo VI - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente;

17.17.7. Anexo VII - Modelo de Declaração que não emprega Menor de Idade;

17.17.8. Anexo VIII - Minuta de Ata de Registro de Preços.

17.17.9. Anexo IX - Minuta de Contrato

Bocaiúva/MG, 01 de março de 2023.

Samira Duarte de Carvalho

Pregoeira Substituta

ANEXO I

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU SUPRIMENTOS DE HORTIFRUTI, CARNES E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA/MG.

2. A JUSTIFICATIVA APRESENTADA PELA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA E PELA DIRETORA TÉCNICA (REQUISITANTES), QUANTO A NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO ELENCADA ACIMA.

2.1. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves, funciona 24h/dia, sem interrupções no atendimento, além de ofertar atendimento de Urgência e Emergência, dispõem de clínicas médicas nas quais estão internados pacientes para tratamento de diversas enfermidades.

2.2. O alcance de tais objetivos abrange um conjunto de cuidados, dentre estes os relacionados à alimentação e à nutrição em seus diferentes níveis de complexidade e de intervenção, de acordo com as características individuais e o tipo de enfermidade.

2.3 O Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves orienta-se para a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista da qualidade higiênico-sanitária e, adicionalmente, para a recuperação ou manutenção da saúde dos indivíduos e entende que os benefícios da alimentação dos pacientes hospitalizados contribui também para amenizar o sofrimento da doença e da internação.

2.4. É importante salientar que o Hospital Municipal Dr. Gil Alves é uma instituição cujas pautas de trabalho são alinhadas com a Política Nacional de Humanização - criada para efetivar os princípios do SUS no cotidiano das práticas de atenção e gestão, qualificando a saúde pública no Brasil e incentivando trocas solidárias entre gestores, trabalhadores e usuários. Por isso, a comemoração de datas especiais com a participação dos gestores, servidores, pacientes e acompanhantes são práticas regulares nesta unidade.

2.5. As instituições públicas e privadas da nossa região adotam o fornecimento de café e/ou suco, e/ou leite acompanhado de algum tipo de pão ou biscoito aos seus colaboradores em dois intervalos de trabalho: um na parte da manhã e outro na parte da tarde.

2.6. Sendo esta, uma das formas que as instituições encontraram para contribuírem com a qualidade de vida e o relacionamento interpessoal, proporcionando neste breve momento de interação entre os colaboradores melhoria significativa na percepção da cultura organizacional da instituição.

2.7. Desta feita, recomenda-se por manter a oferta destes itens considerando o aspecto cultural brasileiro, a relação custo/benefício e a manutenção e fortalecimento de vínculos

2.8. Neste contexto faz se necessário a Contratação de empresa para fornecimento de gêneros e/ou suprimentos de hortifrúti, carnes e não perecíveis para atender as necessidades do Hospital Municipal Dr. Gil Alves do município de Bocaiuva-MG.

3. PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO.

3.1. Os **itens**, objetos desta licitação, serão fornecidos de forma parcelada, com prazo de entrega semanal, após a emissão da Ordem de Fornecimento.

3.2. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves não aceitará ou receberá qualquer produto e/ou serviços com atraso, defeito ou imperfeição, em desacordo com as especificações e condições constantes deste Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

3.3. Constatadas irregularidades na execução do objeto, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves poderá:

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

3.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

3.3.3. Na hipótese de substituição ou complementação do produto e/ou serviços, a empresa vencedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, imediatamente, a partir da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente registrado;

3.4. Não sendo sanadas as irregularidades nos prazos acima indicados, o setor responsável pelo recebimento dos produtos e/ou serviços reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente, que deverá proceder à instauração do devido processo administrativo para aplicação de penalidades.

3.5. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

3.6. O recebimento definitivo não eximirá a empresa de suas responsabilidades, nem invalidará ou comprometerá qualquer reclamação que a solicitante venha a fazer,

baseada na existência de produto e/ou serviço inadequado para o consumo, no prazo da validade.

3.7. A empresa vencedora deverá se adequar às condições e políticas de carga e descarga do local da entrega, assim como deverá observar as normas de transporte adequadas a cada produto e/ou serviços, que deverão ser transportados e manuseados de forma a garantir a sua integridade e a sua qualidade.

3.8. No caso de atrasos, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves fará um comunicado interno para o gestor do Registro de Preço com cópia para a empresa vencedora informando o período de atraso, sendo que esta deverá estar assinada e datada pelo almoxarife. Após isso, a empresa vencedora estará sujeita às penalidades conforme sanções estabelecidas na lei e no presente edital.

3.9. Será de inteira responsabilidade da empresa vencedora, a entrega dos objetos licitados devidamente embalados e acompanhados de nota fiscal, no endereço do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, situado na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG. Também serão de responsabilidade da empresa, as despesas e tributos inerentes ao transporte, seguros, encargos trabalhistas e previdenciários.

4. ESTIMATIVA DE PREÇO E QUANTIDADE

4.1. Conforme exigência legal, a Divisão de Compras realizará pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos junto a empresas do ramo do objeto, conforme quantitativos e especificações discriminadas abaixo:

4.1.1 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS:

Item	Descrição	UND	Qtde	Part. Ampla
0001	AÇAI CONGELADO 1KG: Polpa pasteurizada feita a partir de fruta rigorosamente selecionada, processada e congelada, pura e sem adição de açúcar. Armazenada em embalagem plástica, contendo data de validade, identificação de procedência, n° de lote. Apresentação: embalagem de 01 kg.	KG	1.000,00	NÃO
0002	ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG: Achocolatado de 1º qualidade, composto de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas. Unidade de Fornecimento: PACOTE 1 KG.	PCT	500,00	NÃO
0003	ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200ML: Achocolatado de 1ª qualidade, apresentação líquida, composto de leite semidesnatado, açúcar, cacau em pó, amido, aromatizante natural de idêntico ao anatural, sem glúten, enriquecido com vitaminas. Embalagem: Caixa de 200 ml.	CX	1.100,00	NÃO
0004	AÇÚCAR CRISTAL 05KG: VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	PCT	1.500,00	NÃO

0005	AÇAFRÃO: Condimento, apresentação industrial, matéria-prima açafração, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Unidade de Fornecimento:Embalagem mínima de 30g.	PCT	200,00	NÃO
0006	ADOCANTE EM PÓ: Adoçante, tipo dietético, apresentação PÓ, composição sacarina sódica, água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol, acidulante cítrico, produto isento de açúcares, calorias, lactose e glúten, características adicionais bico dosador. Embalagem primária sachê. Embalagem secundária, caixa.	UND	180,00	NÃO
0007	ADOCANTE DIETÉTICO 65ML: À BASE DE CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA DE SÓDIO EM FORMA LÍQUIDA.	FR	150,00	NÃO
0008	ÁGUA DE COCO 300ML: Água de coco, ingrediente coco verde, pronto para consumo, isento de conservantes, sódio, gordura e colesterol, alto teor de potássio. Embalagem de 300ml.	UND	800,00	NÃO
0009	ÁGUA MINERAL DE MESA 500ML: Água mineral potável sem gás, envasada mecanicamente em garrafa plástica descartável tipo pet, lacrada e rótulo informativo do produto, não contendo amassamento, sem alteração de odor e cor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Unidade de Fornecimento: GARRAFA 500ML.	UND	20.000,00	NÃO
0010	ÁGUA MINERAL 20 LITROS - GALÃO COMPLETO	GALÃO	2.000,00	NÃO
0011	ÁGUA MINERAL 1,5LT: Água mineral potável sem gás, envasada mecanicamente em garrafa plástica descartável tipo pet, lacrada e rótulo informativo do produto, não contendo amassamento, sem alteração de odor e cor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Unidade de Fornecimento: GARRAFA 1500ML.	UND	18.750,00	SIM
0012	AMEIXA SEM CAROÇO: Ameixa seca sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos, embalagem plástica, limpa, não violada, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem mínima de 100 gramas.	LATAS	200,00	NÃO
0013	AMENDOIM CRU 500G: Amendoim In natura, tipo 1, apresentação com casca, tamanho Médio. Embalagem 500g.	PCT	200,00	NÃO
0014	AMIDO DE MILHO 500 G: Amido, amido de	PCT	400,00	NÃO

	milho, tipo pó fino e homogêneo, aplicação mingau e massas. Apresentação caixa embalagem 500g.			
0015	ARROZ INTEGRAL 1KG: Arroz integral, tipo I, classe longo fino, embalagem de 1kg.	PCT	150,00	NÃO
0016	ARROZ TIPO I: Arroz branco, tipo I, agulhinha, polido, classe longo fino, embalagem de 5kg.	PCT	1.000,00	NÃO
0017	AVEIA EM FLOCOS: Cereal, tipo aveia, apresentação em flocos finos. Embalagem de 500g..	PCT	500,00	NÃO
0018	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva, tipo extra-virgem, ph máximo de 0,5%, embalagem de vidro e de coloração escura de 500 ml. Unidade de Fornecimento: VIDRO 500 ML.	UND	300,00	NÃO
0019	AZEITONA VERDE 500G: Azeitona em conserva, verde, inteira e sem caroço, imersa em salmoura, com tamanho e colorações uniformes, embalagem de 500g.	UND	80,00	NÃO
0020	BATATA PALHA: Batata frita, tipo palha, características adicionais extra fina, crocante, embalagem de 500 gramas	PCT	300,00	NÃO
0021	BICARBONATO DE SÓDIO 100G: Bicarbonato de Sódio, tipo pó fino, cor branca, composição NAHCO ₃ , uso culinário. Apresentação embalagem 100g.	CX	100,00	NÃO
0022	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: Biscoito doce, tipo maisena, à base de farinha de trigo, formato redondo ou retangular, características adicionais isento de soja e corante artificiais. Apresentação em embalagem primária, tipo pacote de 200g.	PCT	1.500,00	NÃO
0023	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado, tipo cream cracker, sabor água e sal, à base de farinha de trigo, formato retangular, características adicionais isento de soja e corante artificiais. Apresentação em embalagem primária, tipo pacote de 200g.	PCT	1.500,00	NÃO
0024	BISCOITO SALGADO TIPO INTEGRAL: Biscoito salgado, tipo integral, sabor água e sal, à base de farinha de trigo integral, formato retangular, características adicionais isento de soja e corante artificiais. Embalagem tipo pacote de 200g.	PCT	200,00	NÃO
0025	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL: Biscoito salgado, tipo club social, sabor variados, acondicionado em embalagens com 06 porções individuais de 26 ou 27 gramas cada, total de 156 q 162 gramas.	PACOTE	1.100,00	NÃO
0026	BISCOITO DOCE TIPO RECHEADO: Biscoito doce, com recheio, sabores divesos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros) com formato redondo ou quadrado, enriquecido com	PACOTE	1.100,00	NÃO

	vitaminas e minerais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem mínima de 130g			
0027	CACAU EM PÓ - 500GRS: Cacau em pó 100% cacau. Embalagem: 500GRS.	PCT	500,00	NÃO
0028	CAFÉ 250G: Café torrado, tipo pó, características adicionais selo de qualidade ABIC, apresentação embalagem 250g .	PCT	5.400,00	NÃO
0029	CAFÉ EM PÓ 500G: Café torrado extra forte e moagem fina, características adicionais selo de qualidade ABIC, embalagem 500g. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 GRS.	PCT	1.500,00	NÃO
0030	CANELA EM PÓ: Condimento, tipo pó, matéria-prima canela, uso culinário. Apresentação embalagem 100g.	PCT	250,00	NÃO
0031	CANELA EM PAU.: Condimento, canela em pau, obtida das casca de espécies vegetais genuíno, de coloração marron, aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos sua espécie. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico; contendo 10 gramas.	PCT	200,00	NÃO
0032	CANJICA DE MILHO BRANCO 500G: Milho de canjica, tipo grão, branco, tipo 1, sem corantes, glúten e gorduras. Apresentação embalagem 500g.	PCT	600,00	NÃO
0033	CANJQUINHA DE MILHO 500G: Farinha de milho de canjica, tipo canjiquinha, granulada, amarela, tipo 1, sem corantes, glúten e gorduras. Apresentação embalagem 500g.	PCT	500,00	NÃO
0034	CHA DE CAMOMILA	CX	300,00	NÃO
0035	CHA DE ERVA CIDEIRA	CX	300,00	NÃO
0036	CHA DE ERVA DOCE	CX	300,00	NÃO
0037	CHÁ DE HORTELÃ: Chá tipo hortelã, composição folhas de hortelã, sem glúten. Apresentação primária saches de aproximadamente 2g e em embalagem secundária, tipo caixa, com 10 saches.	CX	300,00	NÃO
0038	COCO RALADO: Coco ralado, tipo branco, sem açúcar, embalagem mínima de 100g. Unidade de Fornecimento: PACOTE.	PCT	270,00	NÃO
0039	CORANTE: Corante, tipo clorífico, apresentação em pó, composição urucum e cúrcuma, uso culinário. Embalagem pacote de 1KG.	PCT	100,00	NÃO
0040	CONDIMENTO: ALECRIN: Condimento, matéria-prima Alecrim. Aspecto físico: seco, em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações	PCT	50,00	NÃO

	nutricionais, número do lote, data de validade, bem como quantidade do produto. Características adicionais. apresentação em embalagem industrial de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005 Com registro no órgão competente.			
0041	CONDIMENTO: CRAVO DA INDIA: Condimento, matéria prima cravo da india, aspecto físico em grão inteiro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005, Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem industrial de 1Kg. Com registro no órgão competente.	PCT	50,00	NÃO
0042	CONDIMENTO: MANJERICÃO: Condimento, matéria prima manjericão, aspecto físico desidratado em flocos. Aplicação culinária. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	10,00	NÃO
0043	CONDIMENTO: PAPRICA DOCE: Condimento, matéria-prima páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1Kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	100,00	NÃO
0044	CONDIMENTO: NOZ-MOSCADA: Condimento, matéria-prima noz-moscada, natural, moída. Aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do	PCT	50,00	NÃO

	rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1Kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.			
0045	CONDIMENTO: LOURO: Condimento, materia prima louro. Apresentação: natural. Aspecto fisico folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e elementos ao produto. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50,00	NÃO
0046	CONDIMENTO: OREGANO: Condimento, matéria-prima orégano. Aspecto fisico desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentarse de acordo com a RDC nº276/2005, Com registro no órgão competente. Prazo de validade minima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem Industrial de 500g	PCT	80,00	NÃO
0047	CREME DE LEITE 200G: Creme de leite tradicional, consistência firme, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem 200g.Unidade de Fornecimento: CAIXA.	CX	500,00	NÃO
0048	ERVILHA EM CONSERVA: Ervilha em conserva, composição ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas e pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, peso líquido 300g.Unidade de Fornecimento: LATA.	LATA	600,00	NÃO
0049	ERVILHA VERDE CONGELADA: Leguminosa in natura, congelada, tipo ervilha, liso, bem desenvolvida, coloração verde escura, conformação e tamanho uniformes; apresentar grãos macios e padronizados. Unidade de Fornecimentos: KG	PCT	1.000,00	NÃO
0050	EXTRATO DE TOMATE:	UND	400,00	NÃO

	Extrato de tomate, matéria-prima tomate, consistência firme, composição tomate, açúcar e sal, não contém glúten. Embalagem sachê com peso líquido aproximado de 340g.			
0051	FARINHA DE MANDIOCA 1KG: Farinha de mandioca branca, tipo 1, seca, fina, apresentando prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de fabricação e rótulo de acordo com as normas vigentes. Unidade de Fornecimento: PACOTE 1 KG.	PCT	300,00	NÃO
0052	FARINHA DE MILHO: Farinha de milho, tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g.	PCT	500,00	NÃO
0053	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO: Farinha, tipo trigo, apresentação em pó, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1Kg.	PCT	200,00	NÃO
0054	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO: Farinha, tipo trigo, apresentação em pó, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1Kg.	PCT	100,00	NÃO
0055	FEIJÃO CARIOCA 1 KG: Feijão carioca, classe cores, tipo 1, envasado em embalagens com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Unidade de fornecimento: PACOTE 1KG.	PCT	3.000,00	NÃO
0056	FEIJÃO CARIOCA 5KG: Feijão carioca, classe cores, tipo 1, envasado em embalagens com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Unidade de Fornecimento: PACOTE 5 KG.	PCT	300,00	NÃO
0057	FEIJÃO PRETO 1KG: Feijão, tipo I, tipo classe preto. Embalagem de 1Kg.	PCT	500,00	NÃO
0058	FEIJÃO BRANCO 500GRS: Feijão, tipo I, tipo classe branco. Embalagem de 500GRS.	PCT	100,00	NÃO
0059	FERMENTO QUÍMICO 100G: Fermento, tipo químico, apresentação em pó, uso culinário, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e vencimento, embalagem de 100g.	UND	200,00	NÃO
0060	FUBÁ DE MILHO MIMOSO: Fubá, tipo milho, apresentação em pó, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Embalagem de 1KG.	PCT	800,00	NÃO
0061	GRÃO DE BICO: Grão de Bico constituído de grãos inteiros e sãos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500GRS.	PCT	200,00	NÃO
0062	GELATINA EM PÓ: Gelatina comum, tipo em pó, composição gelatina em pó, aromatizantes, açúcar, sabores variados. Embalagem aproximada de 20g	CX	2.000,00	NÃO
0063	GELATINA EM PÓ DIET: Gelatina diet, tipo em pó, sem adição de açúcar,	CX	1.000,00	NÃO

	dextrose, glicose e sacarose, sabores variados. Embalagem mínimo de 12g.			
0064	GOIABADA: Doce, tipo goiabada, composição goiaba, açúcar e água, cor vermelha. Embalagem lata de aproximadamente 700g.	LATA	300,00	NÃO
0065	LEITE CONDENSADO: Leite, tipo condensado, homogêneo, composição leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, isento de granulações, cor branca. Embalagem de 395g.	UND	300,00	NÃO
0066	LEITE EM PÓ DESNATADO: Leite, tipo desnatado, apresentação em pó, composição emulsificante, lecitina, óleo de milho, maltodextrina, sabor neutro. Embalagem 400g.	PCT	200,00	NÃO
0067	MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE MARIA: Macarrão, tipo ave Maria, com ovos. Embalagem de 500g.	PCT	1.000,00	NÃO
0068	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE: Macarrão, tipo espaguete, nº 8, com ovos. Embalagem de 500g.	PCT	1.000,00	NÃO
0069	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: Macarrão, tipo parafuso, com ovos. Embalagem de 500g.	PCT	1.000,00	NÃO
0070	MACARRÃO COM OVOS E VEGETAIS TRICOLOR PENNE: Macarrão, tipo penne, com ovos e vegetais. Embalagem de 500g.	PCT	500,00	NÃO
0071	MAIONESE: Maionese. tipo tradicional, composição água, óleo vegetal, ovos, vinagre, açúcar, sal, aromatizante e antioxidantes, uso culinário. Embalagem de 500g.	UND	600,00	NÃO
0072	MANTEIGA 500G: Manteiga pura com sal. Embalagem com, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, sem a presença de estufamentos.	UND	1.500,00	NÃO
0073	MARGARINA COM SAL 500G: Margarina vegetal, tipo cremosa, composição mínimo 80% de lipídios, sal, não conter produtos de origem animal. Apresentação embalagem 500g.	UND	700,00	NÃO
0074	MARGARINA SEM SAL 500G: Margarina vegetal, tipo cremosa, composição mínimo 60% de lipídios, sem sal, não conter produtos de origem animal. Apresentação embalagem 500g.	UND	300,00	NÃO
0075	MARROM GLACÊ: Doce, tipo marrom glacê, composição batata doce, açúcar e água, embalagem lata de aproximadamente 700g	LATA	300,00	NÃO
0076	MASSA PARA LASANHA: Massa lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Embalagem de 500g.	PCT	100,00	NÃO

0077	MILHO DE PIPOCA: Milho de pipoca, tipo I, tipo grupo duro, tipo classe amarela. Embalagem de 500g.	PCT	300,00	NÃO
0078	MILHO VERDE: Milho em conserva, composição grãos de milho verde cozidos. Embalagem peso líquido 280g, peso drenado 200g.	LATA	2.500,00	NÃO
0079	MISTURA PRONTA PARA BOLO: Mistura para bolo, apresentação farinha, sabores variados, ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico, aromatizante, sal e goma xantana, uso culinário. Embalagem de 400g.	PCT	200,00	NÃO
0080	ÓLEO DE SOJA: Óleo vegetal, matéria prima soja, tipo refinado, uso culinário. Embalagem de 900ml.	UND	1.200,00	NÃO
0081	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Proteína texturizada, espécie soja, apresentação farinha, desidratada, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%. Embalagem mínimo 400g.	PCT	550,00	NÃO
0082	REFRIGERANTE DE COLA: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado a base de cola. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	NÃO
0083	REFRIGERANTE DE GUARANÁ: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, aroma natural de guaraná. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	NÃO
0084	REFRIGERANTE DE LARANJA: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de laranja, aroma natural de laranja. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	NÃO
0085	REFRIGERANTE DE LIMÃO: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de limão, aroma natural de limão. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	NÃO
0086	SAL REFINADO: Sal, tipo refinado, teor mínimo de cloreto de sódio 98,5%, umidade máxima de 2%, uso culinário. Embalagem de 1Kg.	PCT	750,00	NÃO
0087	SARDINHA EM CONSERVA: Peixe em conserva, espécie sardinha, apresentação inteira sem cabeça, composição óleo comestível, água, sal e ácido cítrico. Embalagem peso líquido 250g e peso drenado 165g.	LATA	1.000,00	NÃO

0088	SUCO DE FRUTA 250 ML: Suco de fruta, sem glúten, baixo teor de açúcar, sabores variados. Embalagem de 250 ml.	UNID	1.100,00	NÃO
0089	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ABACAXI: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor abacaxi, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	NÃO
0090	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ACEROLA: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor acerola, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	NÃO
0091	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJU: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor caju, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	NÃO
0092	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE GOIABA: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor goiaba, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	NÃO
0093	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MARACUJÁ: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor maracujá, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	NÃO
0094	TRIGO PARA QUIBE: Farinha quibe, apresentação em flocos, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo cru. Embalagem de 500g.	PCT	150,00	NÃO
0095	UVA PASSA: Uva passa, tipo seca, sem caroço. Embalagem de 200g.	PCT	250,00	NÃO
0096	VINAGRE DE MAÇÃ: Vinagre, tipo maçã, apresentação líquido, matéria-prima maçã, isento de corantes artificiais. Embalagem de 750ml.	UND	250,00	NÃO
0097	ABACATE: Fruta in natura, tipo abacate, com casca lisa, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica, a polpa deverá se apresentar-se intacta e firme. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	400,00	NÃO
0098	ABACAXI PÉROLA: Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie abacaxi, tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes; cada fruto deve possuir apenas uma	UND	1.600,00	NÃO

	coroa, maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, porte médio/grande. Unidade de Fornecimento: UND.			
0099	ABOBORA ITALIANA VERDE: Legume in natura, tipo abóbora, espécie italiana, apresentar cor e tamanho uniformes, bem desenvolvida, enxuta, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, casca e popa íntegras e firmes; maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; sem danos de origens física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; porte médio/grande. Unidade de Fornecimrntos: KG.	KG	1.500,00	NÃO
0100	ABÓBORA MADURA: Legume in natura, tipo abóbora, espécie japonesa, apresentar cor e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, casca e popa íntegras e firmes; maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; sem danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; porte médio/grande. Unidade de Fornecimento: KG.	KG	3.000,00	NÃO
0101	ALFACE CRESPA.: Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes, características adicionais cultivada em hidroponia, apresentação molho. Unidade de Fornecimentos: MOLHO.	UND	3.000,00	NÃO
0102	ALHO: Condimento in natura, tipo alho, Classe 5/6, extra, compacto e firme, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, ausência de danos de origens física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência. Unidade de Fornecimento:KG.	KG	1.500,00	NÃO
0103	BANANA PRATA: Fruta in natura, banana, tipo prata, fresca, climatizada, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração amarelada, conformação e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, polpa e casca íntegras e firmes, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Unidade de Fornecimento: KG	KG	3.000,00	NÃO
0104	BATATA DOCE: Legume in natura, tipo batata, espécie doce, apresentar cor e tamanho uniformes, lavada, inteira, bem desenvolvida, casca e polpa	KG	1.800,00	NÃO

	<p>integram e firmes, não deve apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de Fornecimento: KG.</p>			
0105	<p>BATATA INGLESA: Legume in natura, tipo batata, espécie inglesa, apresentar cor e tamanho uniformes, lavada, inteira, bem desenvolvida, casca e polpa integram e firmes, não deve apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de Fornecimento: KG.</p>	KG	5.000,00	NÃO
0106	<p>BATATA INGLESA BOLINHA: Legume in natura, tipo batata, espécie inglesa, apresentar cor e tamanho uniforme, lavada, inteira, bem desenvolvida, casca e polpa íntegras e firmes, não deve apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucadas e isenta de umidade externa. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	600,00	NÃO
0107	<p>BERINJELA: Legume in natura, tipo berinjela, fresca, apresentar cor e tamanho uniformes, bem desenvolvida, enxuta, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, casca e popa íntegras e firmes; grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não deve apresentar danos de origens física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; porte médio/grande. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.000,00	NÃO
0108	<p>BETERRABA: Legume in natura, tipo beterraba, classificação extra, fresca, bem desenvolvida, apresentar coloração vermelho intenso e tamanho uniforme, com polpa e casca íntegras e firmes, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas e machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.500,00	NÃO
0109	<p>BROCOLIS: Verdura in natura, tipo brócolis, espécie japonês, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes, apresentação molho. Unidade de fornecimento: UND.</p>	UND	900,00	NÃO
0110	<p>CEBOLA BRANCA: Condimento in natura, tipo cebola, espécie branca, categoria I, classe III, seca, inteira, limpa</p>	KG	1.000,00	NÃO

	e bem desenvolvida; apresentar cor e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade; casca e polpa íntegras e firmes; raízes cortadas rente à base, não admitindo-se presença de rebrote de raiz; ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de fornecimento: KG.			
0111	CEBOLA ROXA: Condimento in natura, tipo cebola, espécie roxa, categoria I, classe III, seca, íntegra, limpa e bem desenvolvida; apresentar cor e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade; casca e polpa íntegras e firmes; raízes cortadas rente à base, não admitindo-se presença de rebrote de raiz; ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de fornecimento: KG.	KG	200,00	NÃO
0112	CENOURA: Legume in natura, tipo cenoura, fresca, bem desenvolvida, apresentar coloração e tamanho uniformes; polpa e casca íntegras e firmes, sem presença de cortes ou rachaduras, livres de pragas e larvas, e/ou doenças; grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	3.000,00	NÃO
0113	CHEIRO VERDE: Cheiro verde in natura, composição salsa/coentro comum e cebolinha todo ano, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes; aplicação gênero alimentício, apresentação molho. Unidade de fornecimento: MOLHO.	MOLHO	4.000,00	NÃO
0114	CHUCHU: Legume in natura, tipo chuchu, macio, liso, bem desenvolvido, coloração verde claro ou escuro, conformação e tamanho uniformes; apresentar casca e polpa íntegras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	2.400,00	NÃO
0115	COCO SECO: Fruta in natura, tipo coco, espécie seco, apresentar coloração e tamanho uniformes; polpa e casca íntegras e firmes, sem presença de cortes ou rachaduras, livres de pragas e larvas, e/ou	UND	400,00	NÃO

	doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: UND.			
0116	COUVE FLOR: Verdura in natura, tipo couve flor, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes; apresentação molho. Unidade de fornecimento MOLHO.	UND	800,00	NÃO
0117	COUVE MANTEIGA: Verdura in natura, tipo couve, espécie manteiga, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes, apresentação molho. Unidade de fornecimento: MOLHO.	MOLHO	2.000,00	NÃO
0118	INHAME: Legume in natura, tipo inhame, fresco, compacto e firme, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido; ausência de sujidades, livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.000,00	NÃO
0119	JILÓ: Legume in natura, tipo jiló, liso, bem desenvolvido, coloração verde claro, conformação e tamanho uniformes; apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; Unidade de fornecimento: KG.	KG	500,00	NÃO
0120	LARANJA PÊRA: Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra, fresca, madura, bem desenvolvida, coloração amarelo/laranja, conformação e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específicos desta variedade, polpa e casca integras e firmes; grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; peso médio por	KG	3.000,00	NÃO

	unidade 180g; variação total entre maior e menor fruto de até 15%. Unidade de fornecimento: KG.			
0121	LIMÃO TAITI: Fruta in natura, tipo limão, espécie Taiti, fresco, com casca verde e liso, tamanho médio; não deve apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; peso médio por unidade de 50g; variação total entre maior e menor fruto de até 15%. Unidade de fornecimento: KG.	KG	900,00	NÃO
0122	MAÇÃ NACIONAL: Fruta in natura, tipo maçã, espécie nacional, fresca, lisa, bem desenvolvida, coloração vermelha clara com toques de amarelo, tamanho uniformes; com aspecto, aroma e sabor específico, polpa e casca integras e firmes; ausência de sujidades, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas; grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.500,00	NÃO
0123	MAMÃO PAPAIA: Fruta in natura, tipo mamão, espécie papaia, fresco, bem desenvolvido, coloração amarelo/laranja, tamanho uniforme, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade; polpa e casca integras e firmes, sem manchas, furos ou sinais de apodrecimento; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, bolores, rachaduras ou cortes na casca, manchas e machucaduras; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.500,00	NÃO
0124	MANDIOCA: Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum, tipo branca, raízes grandes, no grau normal de evolução de tamanho, uniformes, frescas, com casca e inteiras; ausência de danos de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; livre da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa. Unidade de fornecimento: KG.	KG	3.000,00	NÃO
0125	MANGA: Fruta in natura, tipo manga, espécie Palmer, de 1º qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada com fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	KG	1.200,00	NÃO

	Unidade de fornecimento: KG.			
0126	MARACUJÁ: Fruta in natura, tipo maracujá, maduro, redondo, bem desenvolvido, casca lisa e brilhante, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murcho, sem imperfeições. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.200,00	NÃO
0127	MAXIXE: Legume in natura, tipo maxixe, espécie comum, conformação e tamanho uniformes; apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.000,00	NÃO
0128	MELANCIA: Fruta in natura, tipo melancia, fresca, casca lisa, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração verde/vermelha, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes, grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas e larvas, doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras; porte grande.	KG	2.500,00	NÃO
0129	MELÃO: Fruta in natura, tipo melão, fresca, casca lisa, madura, bem desenvolvida, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes, grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas e larvas, doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras; porte grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.000,00	NÃO
0130	OVOS: Ovos brancos, origem galinha, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica; produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades; casca do ovo limpa, áspera, fosca; cor, odor e aspectos característicos, embalagem com 2,5 dúzias (30 unidades). Unidade de fornecimento: DÚZIAS.	DZ	5.000,00	NÃO
0131	PEPINO:	KG	600,00	NÃO

	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum, apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio. Unidade de Fornecimento: KG.			
0132	PÊRA: Fruta in natura, tipo pêra, fresca casca lisa, madura, bem desenvolvida, coloração verde/vermelha/amarelo, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes, grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas e larvas, doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras; porte médio. Unidade de Fornecimento: KG.	KG	600,00	NÃO
0133	PIMENTÃO VERDE: Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, fresco e integro, bem desenvolvido, apresentando coloração verde, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	1.000,00	NÃO
0134	PIMENTÃO AMARELO: Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, fresco e integro, bem desenvolvido, apresentando coloração amarela, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	150,00	NÃO
0135	PIMENTÃO VERMELHO: Legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, fresco e integro, bem desenvolvido, apresentando coloração vermelha, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	150,00	NÃO
0136	QUIABO: Legume in natura, tipo quiabo, espécie comum, conformação e tamanho uniformes; polpa	KG	1.500,00	NÃO

	<p>integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio/grande. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>			
0137	<p>REPOLHO: Verdura in natura, tipo repolho, fresco e integro, bem desenvolvido, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.000,00	NÃO
0138	<p>REPOLHO ROXO: Verdura in natura, tipo repolho roxo, fresco e integro, bem desenvolvido, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	800,00	NÃO
0139	<p>TANGERINA: Fruta in natura, tipo tangerina, fresca, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração amarelo/laranja, conformação e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, polpa e casca integras e firmes; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte de médio a grande. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.000,00	NÃO
0140	<p>TOMATE: Legume in natura, tipo em tomate, fresco, tipo Santa Cruz, coloração avermelhada, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas ou larvas, e/ou doenças e com ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	5.000,00	NÃO
0141	<p>UVA: Fruta in natura, tipo uva, espécie Itália/rubi,</p>	KG	600,00	NÃO

	fresca, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração roxa ou verde, conformação e tamanhos uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, polpa e casca íntegras e firmes; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte de médio. Unidade de Fornecimentos: KG.			
0142	VAGEM: Verdura in natura, tipo vagem, fresca, casca íntegra, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	1.500,00	NÃO
0143	POLPA DE FRUTA NATURAL SABORES VARIADOS- 01KG: Polpa de fruta 100% natural, congelada, não fermentada, sem adição de açúcares, não alcoólico e sem glúten, validade mínima de 12 meses com registro no ministério de agricultura e agropecuária e abastecimento (MAPA) Embalagem: PACOTE de 1kg.	PACOTES	6.488,00	SIM
0144	POLPA DE FRUTA NATURAL SABORES VARIADOS- 200GRS: Polpa de fruta 100% natural, congelada, não fermentada, sem adição de açúcares, não alcoólico e sem glúten, validade mínima de 12 meses com registro no ministério de agricultura e agropecuária e abastecimento (MAPA) Embalagem: PACOTE de 200 Grs.	PACOTES	4.320,00	NÃO
0145	GENGIBRE : Gengibre de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Unidade de Fornecimentos: KG	Kg	300,00	NÃO
0146	BACON DEFUMADO: Bacon suíno defumado, resfriado. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	PCT	1.000,00	NÃO
0147	CARNE BOVINA LAGARTO: Carne bovina salgada LAGARDO, corte em cubos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1KG.	KG	1.500,00	NÃO
0148	CARNE BOVINA COXÃO MOLE: Carne bovina tipo coxão mole, corte em bifês finos, congelada / resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data de fabricação não	KG	3.375,00	SIM

	superior a 30 dias.Unidade de Fornecimento: 1Kg.			
0149	CARNE BOVINA PATINHO MOIDA: Carne bovina tipo PATINHO moída, limpa, congelada/resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1KG.	KG	1.875,00	SIM
0150	CARNE BOVINA PATINHO: Carne bovina magra PATINHO, corte em cubos pequenos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Misnistério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	4.125,00	SIM
0151	CARNE SUÍNA LOMBO: Carne suína tipo LOMBO, livre de gordura e de aparas, resfriada. Características adicionais aspecto firme, sem escurecimento. Apresentação, em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de aproximadamente 1000Kg.	PCT	2.000,00	NÃO
0152	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo COXA E SOBRECOXA, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	6.750,00	SIM
0153	FÍGADO BOVINO: Fígado bovino, em bifes finos, resfriado. Apresentação em embalagem plástica, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	1.000,00	NÃO
0154	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Carne de frango tipo FILÉ DE PEITO, limpa, sem ossos, sem pele. Características adicionais congeladas a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	PCT	5.250,00	SIM
0155	FILÉ DE PEIXE MERLUZA: Filé de peixe tipo merluza, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de aproximadamente 120g. Características	PCT	1.500,00	NÃO

	adicionais congelados a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.			
0156	LINGUIÇA CALABREZA: Linguiça suína tipo calabresa defumada, sem pimenta, resfriada. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 500g	PCT	1.000,00	NÃO
0157	LINGUIÇA DE FRANGO: Linguiça de frango tipo fina, resfriada. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 500g.	PCT	1.000,00	NÃO
0158	LINGUIÇA TOSCANA: LINGUIÇA TOSCANA mista (bovina e suína), sem pimenta, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	100,00	NÃO
0159	MORTADELA DEFUMADA FATIADA: Mortadela defumada, fatiada, resfriada. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 200g.	PCT	200,00	NÃO
0160	PRESUNTO: Presunto suíno, fatiado, sem capa de gordura, resfriado, com cor, sabor e odor característico do produto. Embalagem adequada contendo rótulo de informação do produto e validade.	KG	150,00	NÃO
0161	TOUCINHO DE BARRIGA : Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente, no rótulo devem estar impressa de forma clara, indelével e indispensável a identificação do produto, nome, marca e endereço do fabricante, prazo de validade e peso e número de registro no órgão competente e carimbo do SIF.	Kg	2.000,00	NÃO
0162	SALSICHA: CARNE mecanicamente separada de	Kg	1.000,00	NÃO

	aves e carne suína, de boa qualidade. Embalagem lacrada, contendo data de fabricação e validade. Embalagem, contendo etiqueta de peso.			
0163	ÁGUA MINERAL 1,5LT: Água mineral potável sem gás, envasada mecanicamente em garrafa plástica descartável tipo pet, lacrada e rótulo informativo do produto, não contendo amassamento, sem alteração de odor e cor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Unidade de Fornecimento: GARRAFA 1500ML.	UND	6.250,00	NÃO
0164	POLPA DE FRUTA NATURAL SABORES VARIADOS- 01KG: Polpa de fruta 100% natural, congelada, não fermentada, sem adição de açúcares, não alcoólico e sem glúten, validade mínima de 12 meses com registro no ministério de agricultura e agropecuária e abastecimento (MAPA) Embalagem: PACOTE de 1kg.	PACOTES	2.162,00	NÃO
0165	CARNE BOVINA COXÃO MOLE: Carne bovina tipo coxão mole, corte em bifes finos, congelada / resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data de fabricação não superior a 30 dias.Unidade de Fornecimento: 1Kg.	KG	1.125,00	NÃO
0166	CARNE BOVINA PATINHO MOIDA: Carne bovina tipo PATINHO moída, limpa, congelada/resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1KG.	KG	625,00	NÃO
0167	CARNE BOVINA PATINHO: Carne bovina magra PATINHO, corte em cubos pequenos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Misnistério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	1.375,00	NÃO
0168	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo COXA E SOBRECOXA, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	2.250,00	NÃO
0169	FILE DE PEITO DE FRANGO: Carne de frango tipo FILE DE PEITO, limpa, sem ossos, sem pele. Características adicionais congeladas a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante,	PCT	1.750,00	NÃO

prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.			
--	--	--	--

4.2. DA ENTREGA E TRANSPORTE

- a) O transporte dos produtos deve ser feito dentro do preconizado pela legislação sanitária, seguindo as normas vigentes de segurança e transporte de alimentos, em veículo limpo, com cobertura protetora para carga, de forma que mantenha a integridade do produto;
- b) Os produtos deverão estar em conformidade com as características sensoriais e temperatura recomendadas com base nas normas técnicas que regulamentam o fornecimento e transporte de alimentos - RDC 216;
- c) Poderão ser realizadas visitas técnicas, antes e durante o fornecimento, para avaliação das condições estruturais e ambientais do fornecedor bem como o cumprimento das normas referentes às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- d) Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações desta solicitação de compra com reposição pelo fornecedor no prazo máximo de 6:00 horas;
- e) A entrega será parcelada e será efetuada de acordo com a necessidade da Contratante e conforme Cronograma elaborado pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

4.3. DA EMBALAGEM E ROTULAGEM:

- a) Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, em más condições higiênicas sanitárias e que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração e sem o SIF quando pertinente;
- b) Atender ao disposto no art. 31 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor "A oferta e apresentação dos produtos e serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores".

5. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/ Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento decorrente do fornecimento dos produtos e/ou serviços, objeto desta licitação será efetuado em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da documentação fiscal pertinente e comprovação do fornecimento dos produtos e/ou serviços, devidamente acompanhada das certidões de regularidade junto à Fazenda Federal, ao FGTS, Seguridade Social e Regularidade Trabalhista, vigentes.

7. GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO

7.1. A gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços será realizada pelo Departamento de Serviços Médico-Hospitalares do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, observado o disposto no artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

7.2. O Departamento de Serviços Médico-Hospitalares, através da Nutricionista Responsável Técnica pelo Serviço de Nutrição e Dietética, atuará como gestora/fiscal da Ata de Registro de Preço.

8. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, com eficácia legal a partir da publicação de seu extrato.

9. OBRIGAÇÕES

9.1. São obrigações específicas do HOSPITAL:

- a) Fornecer todos os esclarecimentos necessários à execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- b) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do Fornecedor;
- c) Efetuar o pagamento dos valores pelo fornecimento dos produtos e/ou serviços no prazo e nas condições estipuladas na Ata de Registro de Preços;
- d) Notificar o fornecedor registrado quanto à requisição do produto e/ou serviços mediante o envio da Ordem de Fornecimento, a ser emitida pelo Departamento de

Compras do Hospital;

- e) Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;
- f) Notificar o fornecedor, por meio do gestor/fiscal, sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos e/ou serviços, inclusive acerca de possível aplicação de multa por descumprimento da Ata, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa.

9.2. São obrigações específicas do FORNECEDOR:

- a) Entregar os produtos e/ou serviços objeto da Ata de Registro de Preços dentro das condições estabelecidas e respeitando os prazos fixados;
- b) Cumprir os prazos previstos na Ata de Registro de Preços ou outros que venham a ser fixados pelo Hospital;
- c) Dirimir qualquer dúvida e prestar esclarecimentos acerca da execução da Ata de Registro de Preços, durante toda a sua vigência, a pedido do Hospital;
- d) Assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto da Ata de Registro de Preços pelo Departamento de Serviços Médico-Hospitalares do Hospital, durante a sua execução;
- e) Apresentar os produtos e/ou serviços devidamente acondicionados, devendo garantir a proteção durante o transporte e estocagem, bem como constar a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor;
- f) Responsabilizar-se por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da presente contratação. A inadimplência do Fornecedor, com referência a esses encargos não transfere ao Hospital a responsabilidade por seu pagamento;
- g) Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos e/ou serviços entregues, substituindo, imediatamente, aqueles que apresentarem qualquer tipo de deficiência ou irregularidade, ou não se adequarem às especificações constantes deste Termo, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
- h) Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, devendo comunicar ao Hospital, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado.
- i) Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- j) Responsabilizar-se pela conformidade, adequação e qualidade do produto ofertado;
- k) Acondicionar os produtos em embalagens que apresentem bom estado de higiene e conservação, de maneira que não sejam danificados ou expostos durante o transporte,

reservando-se a Contratante o direito de rejeitar o produto com embalagem que o expõe à contaminação ou deterioração;

l) Fornecer os produtos nas quantidades e qualidade solicitadas, observando-se os prazos ajustados, bem como efetuar a troca dos produtos que, porventura, apresentarem algum tipo de irregularidade;

m) Todos os ingredientes que serão utilizados na elaboração dos produtos deverão ser de boa qualidade e adquiridos pela Contratada;

n) Preparar os produtos com gêneros alimentícios de primeira qualidade de forma que tenham ótima apresentação;

o) Manter pessoal/funcionários com vestimentas e aparência dentro das normas de higiene (desde calçados apropriados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e outros);

p) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão;

q) Efetivar a entrega das mercadorias e/ou serviços somente aos portadores da “OF” (ordem de Fornecimento) emitida pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

r) Os produtos devem ser preparados, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação;

s) Executar a entrega do objeto deste termo dentro das regras técnicas específicas dos padrões de qualidade, eficiência, pontualidade; e ainda dentro das normas legais de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e higiene sanitária;

t) Arcar com todas as despesas de aquisição de produtos/mercadorias e quaisquer outros materiais necessários para entrega do objeto deste termo, sendo que estes deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade;

u) Todos os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia que for efetivada a entrega, obedecendo às especificações e quantidades determinadas neste termo, conforme solicitação antecipada de 24 horas da Contratante com devido cronograma de horários semanal;

w) Arcar com todas as despesas de transporte das mercadorias até o Hospital Municipal Dr. Gil Alves Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. SANÇÕES

10.1. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, aplicáveis quando do descumprimento da Ata de Registro de Preços:

10.1.1. 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ata de Registro de Preços, por ocorrência;

10.1.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, no caso de

atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto;

10.1.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, na hipótese do Fornecedor, injustificadamente, desistir da Ata de Registro de Preços ou der causa a seu cancelamento, bem como nos demais casos de inadimplência.

10.2. As sanções previstas, face à gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, deverá ser pago ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. O Hospital e a Detentora da Ata poderão restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro da contratação, nos termos do artigo 65, inciso II, letra “d”, da Lei nº 8.666/93, por repactuação precedida de cálculo ou de demonstração analítica do aumento ou diminuição dos custos, obedecidos os critérios estabelecidos em planilha de formação de preços e tendo como limite a média dos preços encontrados no mercado em geral.

11.2. O Município poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços ofertados, obedecido o disposto no § 1º do artigo 65, da Lei n.º 8.666/93.

11.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

11.4. O ato convocatório deverá ser lido e interpretado na íntegra sendo considerado totalmente aceito após apresentação da documentação e da proposta comercial, momento que não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

Bocaiúva/MG, 01 de março de 2023.

Vanessa Santos Silva
Nutricionista Responsável Técnica

ANEXO II

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU SUPRIMENTOS DE HORTIFRUTI, CARNES E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA/MG.

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

DADOS BANCÁRIOS

Banco:

Agência:

Conta:

Representante Legal:

CPF:

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos produtos do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário	Subtotal	Marc a	Part. Ampla
0001	AÇAI CONGELADO 1KG: Polpa pasteurizada feita a partir de fruta rigorosamente selecionada, processada e congelada, pura e sem adição de açúcar. Armazenada em embalagem plástica, contendo data de validade, identificação de procedência, nº de lote. Apresentação: embalagem de 01 kg.	KG	1.000,00	0,00	0,00		NÃO

0002	ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG: Achocolatado de 1º qualidade, composto de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas. Unidade de Fornecimento: PACOTE 1 KG.	PCT	500,00	0,00	0,00	NÃO
0003	ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200ML: Achocolatado de 1ª qualidade, apresentação líquida, Ccomposto de leite semidesnatado, açúcar, cacau em pó, amido, aromatizante natural de idêntico ao anatural, sem glúten, enriquecido com vitaminas. Embalagem: Caixa de 200 ml.	CX	1.100,00	0,00	0,00	NÃO
0004	AÇÚCAR CRISTAL 05KG: VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	PCT	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0005	AÇAFRÃO: Condimento, apresentação industrial, matéria-prima açafrao, aspecto fisico pó, aplicação culinária em geral. Unidade de Fornecimento:Embalagem mínima de 30g.	PCT	200,00	0,00	0,00	NÃO
0006	ADOCANTE EM PÓ: Adoçante, tipo dietético, apresentação PÓ, composição sacarina sódica, água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol, acidulante cítrico, pro duto isento de açúcares, calorias, lactose e glúten, características adicionais bico dosador. Embalagem primária sachê. Embalagem secundária, caixa.	UND	180,00	0,00	0,00	NÃO
0007	ADOÇANTE DIETÉTICO 65ML: À BASE DE CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA DE SÓDIO EM FORMA LÍQUIDA.	FR	150,00	0,00	0,00	NÃO

0008	ÁGUA DE COCO 300ML: Água de coco, ingrediente coco verde, pronto para consumo, isento de conservantes, sódio, gordura e colesterol, alto teor de potássio. Embalagem de 300ml.	UND	800,00	0,00	0,00	NÃO
0009	ÁGUA MINERAL DE MESA 500ML: Água mineral potável sem gás, envasada mecanicamente em garrafa plástica descartável tipo pet, lacrada e rótulo informativo do produto, não contendo amassamento, sem alteração de odor e cor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Unidade de Fornecimento: GARRAFA 500ML.	UND	20.000,00	0,00	0,00	NÃO
0010	ÁGUA MINERAL 20 LITROS - GALÃO COMPLETO	GALÃO	2.000,00	0,00	0,00	NÃO
0011	ÁGUA MINERAL 1,5LT: Água mineral potável sem gás, envasada mecanicamente em garrafa plástica descartável tipo pet, lacrada e rótulo informativo do produto, não contendo amassamento, sem alteração de odor e cor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Unidade de Fornecimento: GARRAFA 1500ML.	UND	18.750,00	0,00	0,00	SIM

0012	AMEIXA SEM CAROÇO: Ameixa seca sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos, embalagem plástica, limpa, não violada, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem mínima de 100 gramas.	LATAS	200,00	0,00	0,00	NÃO
0013	AMENDOIM CRU 500G: Amendoim In natura, tipo 1, apresentação com casca, tamanho Médio. Embalagem 500g.	PCT	200,00	0,00	0,00	NÃO
0014	AMIDO DE MILHO 500 G: Amido, amido de milho, tipo pó fino e homogêneo, aplicação mingau e massas. Apresentação caixa embalagem 500g.	PCT	400,00	0,00	0,00	NÃO
0015	ARROZ INTEGRAL 1KG: Arroz integral, tipo I, classe longo fino, embalagem de 1kg.	PCT	150,00	0,00	0,00	NÃO
0016	ARROZ TIPO I: Arroz branco, tipo I, agulhinha, polido, classe longo fino, embalagem de 5kg.	PCT	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0017	AVEIA EM FLOCOS: Cereal, tipo aveia, apresentação em flocos finos. Embalagem de 500g..	PCT	500,00	0,00	0,00	NÃO
0018	AZEITE DE OLIVA: Azeite de oliva, tipo extra- virgem, ph máximo de 0,5%, embalagem de vidro e de coloração escura de 500 ml. Unidade de Fornecimento: VIDRO 500 ML.	UND	300,00	0,00	0,00	NÃO
0019	AZEITONA VERDE 500G: Azeitona em conserva, verde, inteira e sem caroço, imersa em salmoura, com tamanho e colorações uniformes, embalagem de 500g.	UND	80,00	0,00	0,00	NÃO

0020	BATATA PALHA: Batata frita, tipo palha, características adicionais extra fina, crocante, embalagem de 500 gramas	PCT	300,00	0,00	0,00	NÃO
0021	BICARBONATO DE SÓDIO 100G: Bicarbonato de Sódio, tipo pó fino, cor branca, composição NAHCO3, uso culinário. Apresentação embalagem 100g.	CX	100,00	0,00	0,00	NÃO
0022	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: Biscoito doce, tipo maisena, à base de farinha de trigo, formato redondo ou retangular, características adicionais isento de soja e corante artificiais. Apresentação em embalagem primária, tipo pacote de 200g.	PCT	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0023	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado, tipo cream cracker, sabor água e sal, à base de farinha de trigo, formato retangular, características adicionais isento de soja e corante artificiais. Apresentação em embalagem primária, tipo pacote de 200g.	PCT	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0024	BISCOITO SALGADO TIPO INTEGRAL: Biscoito salgado, tipo integral, sabor água e sal, à base de farinha de trigo integral, formato retangular, características adicionais isento de soja e corante artificiais. Embalagem tipo pacote de 200g.	PCT	200,00	0,00	0,00	NÃO
0025	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL: Biscoito salgado, tipo club social, sabor variados, acondicionado em embalagens com 06 porções individuais de 26 ou 27 gramas cada, total de 156 q 162 gramas.	PACOTE	1.100,00	0,00	0,00	NÃO

0026	BISCOITO DOCE TIPO RECHEADO: Biscoito doce, com recheio, sabores divesos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros) com formato redondo ou quadrado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deverá edstar de acordo com a legislação vigente. Embalagem mínima de 130g	PACOTE	1.100,00	0,00	0,00	NÃO
0027	CACAU EM PÓ - 500GRS: Cacau em pó 100% cacau. Embalagem: 500GRS.	PCT	500,00	0,00	0,00	NÃO
0028	CAFÉ 250G: Café torrado, tipo pó, características adicionais selo de qualidade ABIC, apresentação embalagem 250g .	PCT	5.400,00	0,00	0,00	NÃO
0029	CAFÉ EM PÓ 500G: Café torrado extra forte e moagem fina, características adicionais selo de qualidade ABIC, embalagem 500g. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 GRS.	PCT	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0030	CANELA EM PÓ: Condimento, tipo pó, matéria-prima canela, uso culinário. Apresentação embalagem 100g.	PCT	250,00	0,00	0,00	NÃO
0031	CANELA EM PAU.: Condimento, canela em pau, obtida das casca de espécies vegetais genuíno, de coloração marron, aspecto cheiro aromático e sabor ptóprio, livre de sujidades e materiais estranhosa sua espécie. Acondicionada em saso plástico transparente atóxico; contendo 10 gramas.	PCT	200,00	0,00	0,00	NÃO
0032	CANJICA DE MILHO BRANCO 500G: Milho de canjica, tipo grão, branco, tipo 1, sem corantes, glúten e gorduras. Apresentação embalagem 500g.	PCT	600,00	0,00	0,00	NÃO

0033	CANJQUINHA DE MILHO 500G: Farinha de milho de canjica, tipo canjiquinha, granulada, amarela, tipo 1, sem corantes, glúten e gorduras. Apresentação embalagem 500g.	PCT	500,00	0,00	0,00	NÃO
0034	CHA DE CAMOMILA	CX	300,00	0,00	0,00	NÃO
0035	CHA DE ERVA CIDEIRA	CX	300,00	0,00	0,00	NÃO
0036	CHA DE ERVA DOCE	CX	300,00	0,00	0,00	NÃO
0037	CHÁ DE HORTELÃ: Chá tipo hortelã, composição folhas de hortelã, sem glúten. Apresentação primária sachês de aproximadamente 2g e em embalagem secundária, tipo caixa, com 10 sachês.	CX	300,00	0,00	0,00	NÃO
0038	COCO RALADO: Coco ralado, tipo branco, sem açúcar, embalagem mínima de 100g. Unidade de Fornecimento: PACOTE.	PCT	270,00	0,00	0,00	NÃO
0039	CORANTE: Corante, tipo clorífico, apresentação em pó, composição urucum e cúrcuma, uso culinário. Embalagem pacote de 1KG.	PCT	100,00	0,00	0,00	NÃO
0040	CONDIMENTO: ALECRIN: Condimento, matéria-prima Alecrim. Aspecto físico: seco, em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, bem como quantidade do produto. Características adicionais. apresentação em embalagem industrial de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá	PCT	50,00	0,00	0,00	NÃO

	apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005 Com registro no órgão competente.					
0041	CONDIMENTO: CRAVO DA INDIA: Condimento, matéria prima cravo da índia, aspecto físico em grão inteiro. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005, Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem industrial de 1Kg. Com registro no órgão competente.	PCT	50,00	0,00	0,00	NÃO
0042	CONDIMENTO: MANJERICÃO: Condimento, matéria prima manjeriçõ, aspecto físico desidratado em flocos. Aplicação culinária. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem	PCT	10,00	0,00	0,00	NÃO

	de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
0043	CONDIMENTO: PAPRICA DOCE: Condimento, matéria-prima páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1Kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	100,00	0,00	0,00	NÃO
0044	CONDIMENTO: NOZ-MOSCADA: Condimento, matéria-prima noz-moscada, natural, moída. Aspecto físico: em pó; cor castanho-clara, cheiro forte característico e aromático; sabor picante, fracamente amargo. Isenta de mofo, bolores e demais contaminantes. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como	PCT	50,00	0,00	0,00	NÃO

	quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1Kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
0045	CONDIMENTO: LOURO: Condimento, materia prima louro. Apresentação: natural. Aspecto fisico folhas secas inteiras. Isentas de mofo, bolores e elementos ao produto. Aplicação culinária. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50,00	0,00	0,00	NÃO
0046	CONDIMENTO: OREGANO: Condimento, matéria-prima orégano. Aspecto fisico desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentarse de acordo com	PCT	80,00	0,00	0,00	NÃO

	a RDC nº276/2005, Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem Industrial de 500g					
0047	CREME DE LEITE 200G: Creme de leite tradicional, consistência firme, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem 200g.Unidade de Fornecimento: CAIXA.	CX	500,00	0,00	0,00	NÃO
0048	ERVILHA EM CONSERVA: Ervilha em conserva, composição ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas e pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, peso líquido 300g.Unidade de Fornecimento: LATA.	LATA	600,00	0,00	0,00	NÃO
0049	ERVILHA VERDE CONGELADA: Leguminosa in natura, congelada, tipo ervilha, liso, bem desenvolvida, coloração verde escura, conformação e tamanho uniformes; apresentar grãos macios e padronizados. Unidade de Fornecimentos: KG	PCT	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0050	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate, matéria-prima tomate, consistência firme, composição tomate, açúcar e sal, não contém glúten. Embalagem sachê com peso líquido aproximado de 340g.	UND	400,00	0,00	0,00	NÃO
0051	FARINHA DE MANDIOCA 1KG: Farinha de mandioca branca, tipo 1, seca, fina, apresentando prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de fabricação e rótulo de	PCT	300,00	0,00	0,00	NÃO

	acordo com as normas vigentes.Unidade de Fornecimento: PACOTE 1 KG.						
0052	FARINHA DE MILHO: Farinha de milho, tipo bijú, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500g.	PCT	500,00	0,00	0,00		NÃO
0053	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO: Farinha, tipo trigo, apresentação em pó, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1Kg.	PCT	200,00	0,00	0,00		NÃO
0054	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO: Farinha, tipo trigo, apresentação em pó, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1Kg.	PCT	100,00	0,00	0,00		NÃO
0055	FEIJÃO CARIOCA 1 KG: Feijão carioca, classe cores, tipo 1, envasado em embalagens com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Unidade de fornecimento: PACOTE 1KG.	PCT	3.000,00	0,00	0,00		NÃO
0056	FEIJÃO CARIOCA 5KG: Feijão carioca, classe cores, tipo 1, envasado em embalagens com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.Unidade de Fornecimento: PACOTE 5 KG.	PCT	300,00	0,00	0,00		NÃO
0057	FEIJÃO PRETO 1KG: Feijão, tipo I, tipo classe preto. Embalagem de 1Kg.	PCT	500,00	0,00	0,00		NÃO
0058	FEIJÃO BRANCO 500GRS: Feijão, tipo I, tipo classe branco. Embalagem de 500GRS.	PCT	100,00	0,00	0,00		NÃO
0059	FERMENTO QUÍMICO 100G: Fermento, tipo químico, apresentação em pó, uso culinário, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e	UND	200,00	0,00	0,00		NÃO

	vencimento, embalagem de 100g.						
0060	FUBÁ DE MILHO MIMOSO: Fubá, tipo milho, apresentação em pó, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela. Embalagem de 1KG.	PCT	800,00	0,00	0,00		NÃO
0061	GRÃO DE BICO: Grão de Bico constituído de grãos inteiros e são, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500GRS.	PCT	200,00	0,00	0,00		NÃO
0062	GELATINA EM PÓ: Gelatina comum, tipo em pó, composição gelatina em pó, aromatizantes, açúcar, sabores variados. Embalagem aproximada de 20g	CX	2.000,00	0,00	0,00		NÃO
0063	GELATINA EM PÓ DIET: Gelatina diet, tipo em pó, sem adição de açúcar, dextrose, glicose e sacarose, sabores variados. Embalagem mínimo de 12g.	CX	1.000,00	0,00	0,00		NÃO
0064	GOIABADA: Doce, tipo goiabada, composição goiaba, açúcar e água, cor vermelha. Embalagem lata de aproximadamente 700g.	LATA	300,00	0,00	0,00		NÃO
0065	LEITE CONDENSADO: Leite, tipo condensado, homogêneo, composição leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, isento de granulações, cor branca. Embalagem de 395g.	UND	300,00	0,00	0,00		NÃO
0066	LEITE EM PÓ DESNATADO: Leite, tipo desnatado, apresentação em pó, composição emulsificante, lecitina, óleo de milho, maltodextrina, sabor neutro. Embalagem 400g.	PCT	200,00	0,00	0,00		NÃO
0067	MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE	PCT	1.000,00	0,00	0,00		NÃO

	MARIA: Macarrão, tipo ave Maria, com ovos. Embalagem de 500g.						
0068	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE: Macarrão, tipo espaguete, nº 8, com ovos. Embalagem de 500g.	PCT	1.000,00	0,00	0,00		NÃO
0069	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: Macarrão, tipo parafuso, com ovos. Embalagem de 500g.	PCT	1.000,00	0,00	0,00		NÃO
0070	MACARRÃO COM OVOS E VEGETAIS TRICOLOR PENNE: Macarrão, tipo penne, com ovos e vegetais. Embalagem de 500g.	PCT	500,00	0,00	0,00		NÃO
0071	MAIONESE: Maionese. tipo tradicional, composição água, óleo vegetal, ovos, vinagre, açúcar, sal, aromatizante e antioxidantes, uso culinário. Embalagem de 500g.	UND	600,00	0,00	0,00		NÃO
0072	MANTEIGA 500G: Manteiga pura com sal. Embalagem com, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, sem a presença de estufamentos.	UND	1.500,00	0,00	0,00		NÃO
0073	MARGARINA COM SAL 500G: Margarina vegetal, tipo cremosa, composição mínimo 80% de lipídios, sal, não conter produtos de origem animal. Apresentação embalagem 500g.	UND	700,00	0,00	0,00		NÃO
0074	MARGARINA SEM SAL 500G: Margarina vegetal, tipo cremosa, composição mínimo 60% de lipídios, sem sal, não conter produtos de origem animal. Apresentação embalagem 500g.	UND	300,00	0,00	0,00		NÃO

0075	MARROM GLACÊ: Doce, tipo marrom glacê, composição batata doce, açúcar e água, embalagem lata de aproximadamente 700g	LATA	300,00	0,00	0,00	NÃO
0076	MASSA PARA LASANHA: Massa lasanha, tipo macarrão, uso convencional. Embalagem de 500g.	PCT	100,00	0,00	0,00	NÃO
0077	MILHO DE PIPOCA: Milho de pipoca, tipo I, tipo grupo duro, tipo classe amarela. Embalagem de 500g.	PCT	300,00	0,00	0,00	NÃO
0078	MILHO VERDE: Milho em conserva, composição grãos de milho verde cozidos. Embalagem peso líquido 280g, peso drenado 200g.	LATA	2.500,00	0,00	0,00	NÃO
0079	MISTURA PRONTA PARA BOLO: Mistura para bolo, apresentação farinha, sabores variados, ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico, aromatizante, sal e goma xantana, uso culinário. Embalagem de 400g.	PCT	200,00	0,00	0,00	NÃO
0080	ÓLEO DE SOJA: Óleo vegetal, matéria prima soja, tipo refinado, uso culinário. Embalagem de 900ml.	UND	1.200,00	0,00	0,00	NÃO
0081	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Proteína texturizada, espécie soja, apresentação farinha, desidratada, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%. Embalagem mínimo 400g.	PCT	550,00	0,00	0,00	NÃO
0082	REFRIGERANTE DE COLA: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada,	UND	200,00	0,00	0,00	NÃO

	composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado a base de cola. Embalagem descartável de 2 litros.						
0083	REFRIGERANTE DE GUARANÁ: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, aroma natural de guaraná. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	0,00	0,00		NÃO
0084	REFRIGERANTE DE LARANJA: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de laranja, aroma natural de laranja. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	0,00	0,00		NÃO
0085	REFRIGERANTE DE LIMÃO: Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de limão, aroma natural de limão. Embalagem descartável de 2 litros.	UND	200,00	0,00	0,00		NÃO
0086	SAL REFINADO: Sal, tipo refinado, teor mínimo de cloreto de sódio 98,5%, umidade máxima de 2%, uso culinário. Embalagem de 1Kg.	PCT	750,00	0,00	0,00		NÃO
0087	SARDINHA EM CONSERVA: Peixe em conserva, espécie sardinha, apresentação inteira sem cabeça, composição óleo comestível, água, sal e ácido cítrico. Embalagem peso líquido 250g e peso drenado 165g.	LATA	1.000,00	0,00	0,00		NÃO
0088	SUCO DE FRUTA 250 ML: Suco de fruta, sem glúten, baixo teor de açúcar, sabores variados. Embalagem de 250 ml.	UNID	1.100,00	0,00	0,00		NÃO

0089	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ABACAXI: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor abacaxi, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	0,00	0,00	NÃO
0090	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ACEROLA: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor acerola, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	0,00	0,00	NÃO
0091	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJU: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor caju, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	0,00	0,00	NÃO
0092	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE GOIABA: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor goiaba, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	0,00	0,00	NÃO
0093	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MARACUJÁ: Suco, tipo natural, concentrado, apresentação líquido, sabor maracujá, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de 500ml.	UND	850,00	0,00	0,00	NÃO
0094	TRIGO PARA QUIBE: Farinha quibe, apresentação em flocos, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo cru. Embalagem de 500g.	PCT	150,00	0,00	0,00	NÃO

0095	UVA PASSA: Uva passa, tipo seca, sem caroço. Embalagem de 200g.	PCT	250,00	0,00	0,00	NÃO
0096	VINAGRE DE MAÇÃ: Vinagre, tipo maçã, apresentação líquido, matéria-prima maçã, isento de corantes artificiais. Embalagem de 750ml.	UND	250,00	0,00	0,00	NÃO
0097	ABACATE: Fruta in natura, tipo abacate, com casca lisa, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica, a polpa deverá se apresentar-se intacta e firme. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	400,00	0,00	0,00	NÃO
0098	ABACAXI PÉROLA: Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie abacaxi, tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes; cada fruto deve possuir apenas uma coroa, maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, porte médio/grande. Unidade de Fornecimento: UND.	UND	1.600,00	0,00	0,00	NÃO
0099	ABOBORA ITALIANA VERDE: Legume in natura, tipo abóbora, espécie italiana, apresentar cor e tamanho uniformes, bem desenvolvida, enxuta, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, casca e popa integras e firmes; maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; sem danos de origens física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; porte médio/grande.	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO

	Unidade de Fornecimrntos: KG.					
0100	ABÓBORA MADURA: Legume in natura, tipo abóbora, espécie japonesa, apresentar cor e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, casca e popa íntegras e firmes; maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; sem danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; porte médio/grande. Unidade de Fornecimento: KG.	KG	3.000,00	0,00	0,00	NÃO
0101	ALFACE CRESPA.: Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes, características adicionais cultivada em hidroponia, apresentação molho. Unidade de Fornecimentos: MOLHO.	UND	3.000,00	0,00	0,00	NÃO
0102	ALHO: Condimento in natura, tipo alho, Classe 5/6, extra, compacto e firme, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, ausência de danos de origens física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência. Unidade de Fornecimento:KG.	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0103	BANANA PRATA: Fruta in natura, banana, tipo prata, fresca, climatizada, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração amarelada, conformação e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, polpa e	KG	3.000,00	0,00	0,00	NÃO

	casca integras e firmes, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Unidade de Fornecimento: KG					
0104	BATATA DOCE: Legume in natura, tipo batata, espécie doce, apresentar cor e tamanho uniformes, lavada, inteira, bem desenvolvida, casca e polpa integram e firmes, não deve apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de Fornecimento: KG.	KG	1.800,00	0,00	0,00	NÃO
0105	BATATA INGLESA: Legume in natura, tipo batata, espécie inglesa, apresentar cor e tamanho uniformes, lavada, inteira, bem desenvolvida, casca e polpa integram e firmes, não deve apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de Fornecimento: KG.	KG	5.000,00	0,00	0,00	NÃO

0106	BATATA INGLESA BOLINHA: Legume in natura, tipo batata, espécie inglesa, apresentar cor e tamanho uniforme, lavada, inteira, bem desenvolvida, casca e polpa íntegras e firmes, não deve apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucadas e isenta de umidade externa. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	600,00	0,00	0,00	NÃO
0107	BERINJELA: Legume in natura, tipo berinjela, fresca, apresentar cor e tamanho uniformes, bem desenvolvida, enxuta, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, casca e popa íntegras e firmes; grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não deve apresentar danos de origens física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; porte médio/grande. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0108	BETERRABA: Legume in natura, tipo beterraba, classificação extra, fresca, bem desenvolvida, apresentar coloração vermelho intenso e tamanho uniforme, com polpa e casca íntegras e firmes, ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas e machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO

0109	BROCOLIS: Verdura in natura, tipo brócolis, espécie japonês, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes, apresentação molho. Unidade de fornecimento: UND.	UND	900,00	0,00	0,00	NÃO
0110	CEBOLA BRANCA: Condimento in natura, tipo cebola, espécie branca, categoria I, classe III, seca, inteira, limpa e bem desenvolvida; apresentar cor e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade; casca e polpa integras e firmes; raízes cortadas rente à base, não admitindo-se presença de rebrote de raiz; ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0111	CEBOLA ROXA: Condimento in natura, tipo cebola, espécie roxa, categoria I, classe III, seca, inteira, limpa e bem desenvolvida; apresentar cor e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade; casca e polpa integras e firmes; raízes cortadas rente à base, não admitindo-se presença de rebrote de raiz; ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras e isenta de umidade externa. Unidade de fornecimento: KG.	KG	200,00	0,00	0,00	NÃO

0112	<p>CENOURA: Legume in natura, tipo cenoura, fresca, bem desenvolvida, apresentar coloração e tamanho uniformes; polpa e casca integras e firmes, sem presença de cortes ou rachaduras, livres de pragas e larvas, e/ou doenças; grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.</p>	KG	3.000,00	0,00	0,00	NÃO
0113	<p>CHEIRO VERDE: Cheiro verde in natura, composição salsa/coentro comum e cebolinha todo ano, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes; aplicação gênero alimentício, apresentação molho. Unidade de fornecimento: MOLHO.</p>	MOLHO	4.000,00	0,00	0,00	NÃO
0114	<p>CHUCHU: Legume in natura, tipo chuchu, macio, liso, bem desenvolvido, coloração verde claro ou escuro, conformação e tamanho uniformes; apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio/grande.</p>	KG	2.400,00	0,00	0,00	NÃO

	Unidade de fornecimento: KG.					
0115	COCO SECO: Fruta in natura, tipo coco, espécie seco, apresentar coloração e tamanho uniformes; polpa e casca integras e firmes, sem presença de cortes ou rachaduras, livres de pragas e larvas, e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: UND.	UND	400,00	0,00	0,00	NÃO
0116	COUVE FLOR: Verdura in natura, tipo couve flor, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes; apresentação molho. Unidade de fornecimento MOLHO.	UND	800,00	0,00	0,00	NÃO
0117	COUVE MANTEIGA: Verdura in natura, tipo couve, espécie manteiga, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, livre de resíduos e fertilizantes, apresentação molho. Unidade de fornecimento: MOLHO.	MOLHO	2.000,00	0,00	0,00	NÃO
0118	INHAME: Legume in natura, tipo inhame, fresco, compacto e firme, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido; ausência de sujidades, livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), com	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO

	<p>grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.</p>					
0119	<p>JILÓ: Legume in natura, tipo jiló, liso, bem desenvolvido, coloração verde claro, conformação e tamanho uniformes; apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; Unidade de fornecimento: KG.</p>	KG	500,00	0,00	0,00	NÃO
0120	<p>LARANJA PÊRA: Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra, fresca, madura, bem desenvolvida, coloração amarelo/laranja, conformação e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específicos desta variedade, polpa e casca integras e firmes; grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; peso médio por unidade 180g; variação total entre maior e menor fruto de até 15%. Unidade de fornecimento:</p>	KG	3.000,00	0,00	0,00	NÃO

	KG.					
0121	LIMÃO TAITI: Fruta in natura, tipo limão, espécie Taiti, fresco, com casca verde e liso, tamanho médio; não deve apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; peso médio por unidade de 50g; variação total entre maior e menor fruto de até 15%. Unidade de fornecimento: KG.	KG	900,00	0,00	0,00	NÃO
0122	MAÇÃ NACIONAL: Fruta in natura, tipo maçã, espécie nacional, fresca, lisa, bem desenvolvida, coloração vermelha clara com toques de amarelo, tamanho uniformes; com aspecto, aroma e sabor específico, polpa e casca integras e firmes; ausência de sujidades, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas; grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0123	MAMÃO PAPAIA: Fruta in natura, tipo mamão, espécie papaia, fresco, bem desenvolvido, coloração amarelo/laranja, tamanho uniforme, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade; polpa e casca integras e firmes, sem manchas, furos ou sinais de apodrecimento; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, bolores, rachaduras ou cortes na	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO

	casca, manchas e machucaduras; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.						
0124	<p>MANDIOCA: Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum, tipo branca, raízes grandes, no grau normal de evolução de tamanho, uniformes, frescas, com casca e inteiras; ausência de danos de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; livre da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa. Unidade de fornecimento: KG.</p>	KG	3.000,00	0,00	0,00		NÃO
0125	<p>MANGA: Fruta in natura, tipo manga, espécie Palmer, de 1º qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada com fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Unidade de fornecimento: KG.</p>	KG	1.200,00	0,00	0,00		NÃO
0126	<p>MARACUJÁ: Fruta in natura, tipo maracujá, maduro, redondo, bem desenvolvido, casca lisa e brilhante, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murcho, sem imperfeições. Unidade de fornecimento:</p>	KG	1.200,00	0,00	0,00		NÃO

	KG.						
0127	<p>MAXIXE: Legume in natura, tipo maxixe, espécie comum, conformação e tamanho uniformes; apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio/grande. Unidade de fornecimento: KG.</p>	KG	1.000,00	0,00	0,00		NÃO
0128	<p>MELANCIA: Fruta in natura, tipo melancia, fresca, casca lisa, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração verde/vermelha, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes, grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas e larvas, doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras; porte grande.</p>	KG	2.500,00	0,00	0,00		NÃO
0129	<p>MELÃO: Fruta in natura, tipo melão, fresca, casca lisa, madura, bem desenvolvida, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes, grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas</p>	KG	1.000,00	0,00	0,00		NÃO

	e larvas, doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras; porte grande. Unidade de fornecimento: KG.						
0130	OVOS: Ovos brancos, origem galinha, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica; produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades; casca do ovo limpa, áspera, fosca; cor, odor e aspectos característicos, embalagem com 2,5 dúzias (30 unidades). Unidade de fornecimento: DÚZIAS.	DZ	5.000,00	0,00	0,00		NÃO
0131	PEPINO: Legume in natura, tipo pepino, espécie comum, apresentar casca e polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio. Unidade de Fornecimento: KG.	KG	600,00	0,00	0,00		NÃO
0132	PÊRA: Fruta in natura, tipo pêra, fresca casca lisa, madura, bem desenvolvida, coloração verde/vermelha/amarelo, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes, grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e	KG	600,00	0,00	0,00		NÃO

	a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas e larvas, doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras; porte médio. Unidade de Fornecimento: KG.					
0133	PIMENTÃO VERDE: Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, fresco e integro, bem desenvolvido, apresentando coloração verde, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0134	PIMENTÃO AMARELO: Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, fresco e integro, bem desenvolvido, apresentando coloração amarela, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	150,00	0,00	0,00	NÃO

0135	<p>PIMENTÃO VERMELHO: Legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho, fresco e integro, bem desenvolvido, apresentando coloração vermelha, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras.</p> <p>Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	150,00	0,00	0,00	NÃO
0136	<p>QUIABO: Legume in natura, tipo quiabo, espécie comum, conformação e tamanho uniformes; polpa integras e firmes, livres de pragas e larvas e/ou doenças; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades e espinhos, brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras; porte médio/grande.</p> <p>Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0137	<p>REPOLHO: Verdura in natura, tipo repolho, fresco e integro, bem desenvolvido, tamanho uniforme; livres de lesões de fungos e insetos e/ou doenças; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras.</p> <p>Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO

0138	<p>REPOLHO ROXO: Verdura in natura , tipo repolho roxo, fresco e integro, bem desenvolvido, tamanho uniforme; livres lesões de fungos e insetos e/ou doenças ; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; ausência de sujidades, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucadas. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	800,00	0,00	0,00	NÃO
0139	<p>TANGERINA: Fruta in natura, tipo tangerina, fresca, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração amarelo/laranja, conformação e tamanho uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, polpa e casca integras e firmes; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte de médio a grande. Unidade de Fornecimentos: KG.</p>	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0140	<p>TOMATE: Legume in natura, tipo em tomate, fresco, tipo Santa Cruz, coloração avermelhada, conformação e tamanho uniformes, polpa e casca integras e firmes; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; livres de pragas ou larvas, e/ou doenças e com ausência de sujidades, brotos, rachaduras ou</p>	KG	5.000,00	0,00	0,00	NÃO

	cortes na casca, manchas, machucaduras; ausência de danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte médio/grande. Unidade de Fornecimentos: KG.					
0141	UVA: Fruta in natura, tipo uva, espécie Itália/rubi, fresca, madura, bem desenvolvida, apresentar coloração roxa ou verde, conformação e tamanhos uniformes, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, polpa e casca integras e firmes; apresentar grau de maturação tal que permita a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor; porte de médio. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	600,00	0,00	0,00	NÃO
0142	VAGEM: Verdura in natura, tipo vagem, fresca, casca integra, com aspecto, aroma e sabor específico desta variedade, ausência de sujidades, danos biológicos, físicos ou mecânicos que afete sua aparência, aroma ou sabor. Unidade de Fornecimentos: KG.	KG	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0143	POLPA DE FRUTA NATURAL SABORES VARIADOS- 01KG: Polpa de fruta 100% natural, congelada, não fermentada, sem adição de açúcares, não alcoólico e sem glúten, validade mínima de 12 meses com registro no ministério de agricultura e agropecuária e abastecimento (MAPA) Embalagem: PACOTE de	PACOTES	6.488,00	0,00	0,00	SIM

	1kg.						
0144	POLPA DE FRUTA NATURAL SABORES VARIADOS- 200GRS: Polpa de fruta 100% natural, congelada, não fermentada, sem adição de açúcares, não alcoólico e sem glúten, validade mínima de 12 meses com registro no ministério de agricultura e agropecuária e abastecimento (MAPA) Embalagem: PACOTE de 200 Grs.	PACOTES	4.320,00	0,00	0,00		NÃO
0145	GENGIBRE : Gengibre de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Unidade de Fornecimentos: KG	Kg	300,00	0,00	0,00		NÃO
0146	BACON DEFUMADO: Bacon suíno defumado, resfriado. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	PCT	1.000,00	0,00	0,00		NÃO
0147	CARNE BOVINA LAGARTO: Carne bovina salgada LAGARDO, corte em cubos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1KG.	KG	1.500,00	0,00	0,00		NÃO
0148	CARNE BOVINA COXÃO MOLE: Carne bovina tipo coxão mole, corte em bifes finos, congelada / resfriada.	KG	3.375,00	0,00	0,00		SIM

	Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data de fabricação não superior a 30 dias. Unidade de Fornecimento: 1Kg.						
0149	CARNE BOVINA PATINHO MOIDA: Carne bovina tipo PATINHO moída, limpa, congelada/resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1KG.	KG	1.875,00	0,00	0,00		SIM
0150	CARNE BOVINA PATINHO: Carne bovina magra PATINHO, corte em cubos pequenos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Misnistério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	4.125,00	0,00	0,00		SIM
0151	CARNE SUÍNA LOMBO: Carne suína tipo LOMBO, livre de gordura e de aparas, resfriada. Características adicionais aspecto firme, sem escurecimento. Apresentação, em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de aproximadamente 1000Kg.	PCT	2.000,00	0,00	0,00		NÃO

0152	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo COXA E SOBRECOXA, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	6.750,00	0,00	0,00	SIM
0153	FÍGADO BOVINO: Fígado bovino, em bifes finos, resfriado. Apresentação em embalagem plástica, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0154	FILE DE PEITO DE FRANGO: Carne de frango tipo FILE DE PEITO, limpa, sem ossos, sem pele. Características adicionais congeladas a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	PCT	5.250,00	0,00	0,00	SIM

0155	<p>FILÉ DE PEIXE MERLUZA: Filé de peixe tipo merluza, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de aproximadamente 120g. Características adicionais congelados a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.</p>	PCT	1.500,00	0,00	0,00	NÃO
0156	<p>LINGUIÇA CALABREZA: Linguiça suína tipo calabresa defumada, sem pimenta, resfriada. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 500g</p>	PCT	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0157	<p>LINGUIÇA DE FRANGO: Linguiça de frango tipo fina, resfriada. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 500g.</p>	PCT	1.000,00	0,00	0,00	NÃO

0158	LINGUIÇA TOSCANA: LINGUIÇA TOSCANA mista (bovina e suína), sem pimenta, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	100,00	0,00	0,00	NÃO
0159	MORTADELA DEFUMADA FATIADA: Mortadela defumada, fatiada, resfriada. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 200g.	PCT	200,00	0,00	0,00	NÃO
0160	PRESUNTO: Presunto suíno, fatiado, sem capa de gordura, resfriado, com cor, sabor e odor característico do produto. Embalagem adequada contendo rótulo de informação do produto e validade.	KG	150,00	0,00	0,00	NÃO
0161	TOUCINHO DE BARRIGA : Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente, no rótulo devem estar impressa de forma clara, indelével e indispensável a idenificação do produto, nome, marca e endereço do fabricante, prazo de validade e peso e número	Kg	2.000,00	0,00	0,00	NÃO

	de registro no órgão competente e carimbo do SIF.					
0162	SALSICHA: CARNE mecanicamente separada de aves e carne suína, de boa qualidade. Embalagem lacrada, contendo data de fabricação e validade. Embalagem, contendo etiqueta de peso.	Kg	1.000,00	0,00	0,00	NÃO
0163	ÁGUA MINERAL 1,5LT: Água mineral potável sem gás, envasada mecanicamente em garrafa plástica descartável tipo pet, lacrada e rótulo informativo do produto, não contendo amassamento, sem alteração de odor e cor ou outras que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Unidade de Fornecimento: GARRAFA 1500ML.	UND	6.250,00	0,00	0,00	NÃO
0164	POLPA DE FRUTA NATURAL SABORES VARIADOS- 01KG: Polpa de fruta 100% natural, congelada, não fermentada, sem adição de açúcares, não alcoólico e sem glúten, validade mínima de 12 meses com registro no ministério de agricultura e agropecuária e abastecimento (MAPA) Embalagem: PACOTE de 1kg.	PACOTES	2.162,00	0,00	0,00	NÃO
0165	CARNE BOVINA COXÃO MOLE: Carne bovina tipo coxão mole, corte em bifes finos, congelada / resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF).	KG	1.125,00	0,00	0,00	NÃO

	Data de fabricação não superior a 30 dias.Unidade de Fornecimento: 1Kg.						
0166	CARNE BOVINA PATINHO MOIDA: Carne bovina tipo PATINHO moída, limpa, congelada/resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1KG.	KG	625,00	0,00	0,00		NÃO
0167	CARNE BOVINA PATINHO: Carne bovina magra PATINHO, corte em cubos pequenos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Misnistério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	1.375,00	0,00	0,00		NÃO
0168	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo COXA E SOBRECOXA, resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.	KG	2.250,00	0,00	0,00		NÃO
0169	FILE DE PEITO DE FRANGO: Carne de frango tipo FILE DE PEITO, limpa, sem ossos, sem pele. Características adicionais congeladas a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica,	PCT	1.750,00	0,00	0,00		NÃO

transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Embalagem de 1Kg.					
--	--	--	--	--	--

Valor Total da Proposta AMPLA PARTICIPAÇÃO e EXCLUSIVIDADE E RESERVA DE COTAS DE ATÉ 25% PARA ME/EPP/MEI E EQUIPARADAS:
R\$..... (.....).

Validade da Proposta: (.....) dias, contados a partir da abertura do envelope Proposta.

Declaramos expressamente que nos preços propostos, que constituirá a única e completa remuneração, estão computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Carimbo CNPJ

Nome: _____

Nº Cédula de Identidade: _____

ANEXO III
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a). _____, portador(a) do documento de identidade nº _____ e CPF nº _____, a participar da licitação instaurada pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves, na modalidade Pregão Presencial, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, formular e assinar propostas, dar lances verbais, desistir e interpor recursos, rubricar documentos, assinar atas e praticar todos os atos necessários ao procedimento licitatório, inclusive assinar ata de registro de preços e contratos.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Carimbo CNPJ

Observação:

1. Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante e entregue no ato do Credenciamento.
2. Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.

ANEXO IV
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ
sob o nº _____, sediada à
_____ por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr.(a). _____, portador(a) do documento de identidade nº
_____ e CPF nº _____, **DECLARA** expressamente, para fins
do disposto no inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, que cumpre plenamente
os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Carimbo CNPJ

Observação:

1. Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante e entregue no ato do Credenciamento.
2. Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.

ANEXO V
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE
PEQUENO PORTE**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ sediada à _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a). _____, portador(a) do documento de identidade nº _____ e CPF nº _____ **DECLARA** expressamente, para fins de participação na licitação acima, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Carimbo CNPJ

Observação:

1. Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante e entregue no ato do Credenciamento.
2. Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.

ANEXO VI
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS
SUPERVENIENTES

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada à _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a). _____, portador(a) do documento de identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA expressamente que até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Carimbo CNPJ

Observação:

1. Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante e entregue no envelope documentação, pois fazem parte dos referidos documentos de Habilitação.
2. Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.

ANEXO VII
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a). _____, portador do documento de identidade nº _____ e do CPF nº _____ **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do Artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, DOU de 28/10/1999, que não emprega menor de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesseis anos.

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

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Carimbo CNPJ

Observação:

1. Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante e entregue no envelope documentação, pois fazem parte dos referidos documentos de Habilitação.
2. Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.
3. Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO VIII

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES, com sede à Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, inscrito no CNPJ sob nº 04.842.827/0001-01, isento de inscrição estadual, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, o Sr. _____, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº _____, doravante denominado de **HOSPITAL**, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida na _____, denominada de **FORNECEDOR**, neste ato representada por seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) do documento de identidade nº _____, residente e domiciliado _____, observadas, ainda, as disposições do Edital do PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP, do tipo menor preço por item, para registro de preços, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006 e demais disposições legais aplicáveis, resolve registrar os preços da empresa supracitada, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro independentemente de transcrição, mediante as condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1. É objeto desta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU SUPRIMENTOS DE**

HORTIFRUTI, CARNES E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA/MG., conforme especificações constantes do Termo de Referência do Edital do PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023, PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP.

CLÁUSULA 2ª - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/ Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

2.2. Nos exercícios seguintes, as despesas ocorrerão à conta dos recursos consignados na dotação orçamentária própria, alocada para esta finalidade.

CLÁUSULA 3ª - DO VALOR

3.1. O valor total da presente Ata é de R\$ _____ (_____), conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Marca
.....

CLÁUSULA 4ª - DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento decorrente do fornecimento dos produtos, objeto desta Ata será efetuado em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da documentação fiscal pertinente e comprovação do fornecimento dos produtos, devidamente acompanhada das certidões de regularidade junto à Fazenda Federal, ao FGTS, Seguridade Social e Regularidade Trabalhista, vigentes.

4.2. A nota fiscal deverá ser emitida pelo Fornecedor em inteira conformidade com as exigências legais, especificamente as de natureza fiscal.

4.2.1. Na Nota Fiscal a descrição dos produtos deverá estar em conformidade com a proposta, acrescido de marca, lote e validade do produto, para o devido

pagamento.

4.3. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves, identificando quaisquer divergências na nota fiscal, principalmente no que tange o valor dos produtos, deverá devolvê-la ao Fornecedor para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo de pagamento será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

4.4. O pagamento devido pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pelo Fornecedor.

4.5. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do Fornecedor, bem como falta da comprovação da regularidade fiscal, sem que isto gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação do fornecimento do produto.

4.6. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o Fornecedor dará ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves plena, geral e irrevogável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

CLÁUSULA 5ª - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Esta Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal a partir da publicação do seu extrato, vedada sua prorrogação.

CLÁUSULA 6ª - DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. O gerenciamento desta Ata de Registro de Preços caberá aos Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) do Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

6.2. O Diretor Técnico dos Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, atuará como gestor/fiscal da Ata de Registro de Preço.

CLÁUSULA 7ª - DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1. O preço registrado poderá ser cancelado ou suspenso pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves, mediante comunicação formalizada por correspondência com

aviso de recebimento ou mediante publicação no Diário Oficial do Município, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:

- a) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
- b) o fornecedor não formalizar contrato decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;
- c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
- d) em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e) o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados pelo mercado; e,
- f) por razões de interesse público.

CLÁUSULA 8ª - DO FORNECIMENTO

8.1. O fornecimento dos produtos dar-se-á nos termos especificados no Anexo I - Termo de Referência do Edital do PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023, PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP, que integra esta Ata de Registro de Preços independentemente de transcrição.

CLÁUSULA 9ª - DAS OBRIGAÇÕES

9.1. São obrigações específicas do HOSPITAL:

- a) Fornecer todos os esclarecimentos necessários à execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- b) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do Fornecedor;
- c) Efetuar o pagamento dos valores pelo fornecimento dos produtos e/ou serviços no prazo e nas condições estipuladas na Ata de Registro de Preços;
- d) Notificar o fornecedor registrado quanto à requisição do produto e/ou serviços mediante o envio da Ordem de Fornecimento, a ser emitida pelo Departamento de Compras do Hospital;
- e) Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;
- f) Notificar o fornecedor, por meio do gestor/fiscal, sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos e/ou serviços, inclusive acerca de possível

aplicação de multa por descumprimento da Ata, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa.

9.2. São obrigações específicas do FORNECEDOR:

- a) Entregar os produtos e/ou serviços objeto da Ata de Registro de Preços dentro das condições estabelecidas e respeitando os prazos fixados;
- b) Cumprir os prazos previstos na Ata de Registro de Preços ou outros que venham a ser fixados pelo Hospital;
- c) Dirimir qualquer dúvida e prestar esclarecimentos acerca da execução da Ata de Registro de Preços, durante toda a sua vigência, a pedido do Hospital;
- d) Assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto da Ata de Registro de Preços pelo Departamento de Serviços Médico-Hospitalares do Hospital, durante a sua execução;
- e) Apresentar os produtos e/ou serviços devidamente acondicionados, devendo garantir a proteção durante o transporte e estocagem, bem como constar a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor;
- f) Responsabilizar-se por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da presente contratação. A inadimplência do Fornecedor, com referência a esses encargos não transfere ao Hospital a responsabilidade por seu pagamento;
- g) Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos e/ou serviços entregues, substituindo, imediatamente, aqueles que apresentarem qualquer tipo de deficiência ou irregularidade, ou não se adequarem às especificações constantes deste Termo, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
- h) Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, devendo comunicar ao Hospital, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado.
- i) Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- j) Responsabilizar-se pela conformidade, adequação e qualidade do produto ofertado;
- k) Acondicionar os produtos em embalagens que apresentem bom estado de higiene e conservação, de maneira que não sejam danificados ou expostos durante o transporte, reservando-se a Contratante o direito de rejeitar o produto com embalagem que o exponha à contaminação ou deterioração;
- l) Fornecer os produtos nas quantidades e qualidade solicitadas, observando-se os prazos ajustados, bem como efetuar a troca dos produtos que, porventura, apresentarem algum tipo de irregularidade;

- m) Todos os ingredientes que serão utilizados na elaboração dos produtos deverão ser de boa qualidade e adquiridos pela Contratada;
- n) Preparar os produtos com gêneros alimentícios de primeira qualidade de forma que tenham ótima apresentação;
- o) Manter pessoal/funcionários com vestimentas e aparência dentro das normas de higiene (desde calçados apropriados, calças, camisas ou camisas e proteção para cabelos – toucas e outros);
- p) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão;
- q) Efetivar a entrega das mercadorias e/ou serviços somente aos portadores da “OF” (ordem de Fornecimento) emitida pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves.
- r) Os produtos devem ser preparados, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação;
- s) Executar a entrega do objeto deste termo dentro das regras técnicas específicas dos padrões de qualidade, eficiência, pontualidade; e ainda dentro das normas legais de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e higiene sanitária;
- t) Arcar com todas as despesas de aquisição de produtos/mercadorias e quaisquer outros materiais necessários para entrega do objeto deste termo, sendo que estes deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade;
- u) Todos os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia que for efetivada a entrega, obedecendo às especificações e quantidades determinadas neste termo, conforme solicitação antecipada de 24 horas da Contratante com devido cronograma de horários semanal;
- w) Arcar com todas as despesas de transporte das mercadorias até o Hospital Municipal Dr. Gil Alves Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

CLÁUSULA 10ª - DAS SANÇÕES

10.1. O Fornecedor que, convocado no prazo de validade de sua proposta, deixar de fornecer o produto, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado dos sistemas de cadastramento a que estiver inscrito, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais.

10.2. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, aplicáveis quando do descumprimento desta Ata de Registro de Preços:

10.2.1. 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do

objeto, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ata de Registro de Preços, por ocorrência;

10.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto;

10.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, na hipótese do Fornecedor, injustificadamente, desistir da Ata ou der causa a seu cancelamento, bem como nos demais casos de inadimplência.

10.3. As sanções previstas, face à gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.4. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, deverá ser pago ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação.

CLÁUSULA 11ª - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

11.1. O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado ao HOSPITAL, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo HOSPITAL, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

CLÁUSULA 12ª - DAS CONDIÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A critério do HOSPITAL, respeitada a ordem de classificação e o número de fornecedores a terem seus preços registrados, a Divisão de Licitações e Contratos convocará os proponentes classificados para, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços, observado o prazo de validade da proposta, sob pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do art. 81 da Lei nº 8.666/93.

12.2. A Ata de Registro de Preços não obriga o HOSPITAL a firmar a contratação, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.

12.3. O HOSPITAL avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço, publicando trimestralmente os preços registrados.

12.4. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) negociará com o FORNECEDOR sua redução, caso contrário, o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

12.5. O FORNECEDOR, antes de ser convocado para a retirada da Nota de Empenho, poderá requerer ao HOSPITAL, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado se tornar superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

12.6. Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o FORNECEDOR ficará exonerado da aplicação de penalidade.

12.7. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar preço registrado em razão de incompatibilidade desse com o preço vigente no mercado, mediante petição a ser protocolizada na Sala de Divisão de Licitação, à Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, dirigida ao Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves).

CLAÚSULA 13ª - DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão resolvidos com fundamento na Lei Federal nº 8.666/93 e Lei 10.520/2002, cujas normas ficam incorporadas integralmente neste instrumento, ainda que não se faça menção expressa.

CLÁUSULA 14ª - DO FORO

14.1. Fica eleito o foro da Comarca de Bocaiúva, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

14.2. E, por estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com 02

(duas) testemunhas.

Bocaiúva/MG, ____ de _____ de 2023.

(Diretor geral)

Hospital Municipal Dr. Gil Alves

Diretor Geral

Empresa

Representante Legal

TESTEMUNHAS:

1) _____

CPF:

2) _____

CPF:

ANEXO IX
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES E A EMPRESA _____, PARA OS FINS NELE INDICADOS.

O HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES, com sede à Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG, inscrito no CNPJ sob nº 04.842.827/0001-01, isento de inscrição estadual, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, o Sr. _____, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº _____, doravante denominado de CONTRATANTE, e de outro lado, a empresa _____, inscrito no CNPJ sob nº _____, estabelecida na _____, denominada(o) de CONTRATADA(O), neste ato representada por seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, inscrita no CPF sob o nº _____, portadora do documento de identidade nº _____, residente e domiciliado _____, resolvem celebrar o presente contrato, de conformidade com a Lei Federal nº 8.666/93 e Lei nº 10.520/02, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU SUPRIMENTOS DE HORTIFRUTI, CARNES E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA/MG.**, conforme especificações constantes do Termo de

Referência do edital do PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2023, PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP.

CLÁUSULA 2ª - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/ Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

2.2. Nos exercícios seguintes, as despesas contratuais ocorrerão à conta dos recursos consignados na dotação orçamentária própria, alocada para esta finalidade.

CLÁUSULA 3ª - DO VALOR

3.1. O valor total do presente contrato é de R\$ _____ (_____), conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Marca
.....

CLÁUSULA 4ª - DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento decorrente do fornecimento dos produtos, objeto deste contrato será efetuado em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da documentação fiscal pertinente e comprovação do fornecimento dos produtos, devidamente acompanhada das certidões de regularidade junto à Fazenda Federal, ao FGTS, Seguridade Social e Regularidade Trabalhista, vigentes.

4.2. A nota fiscal deverá ser emitida pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especificamente as de natureza fiscal.

4.2.1. Na Nota Fiscal a descrição dos produtos deverá estar em conformidade com a proposta, acrescido de marca, lote e validade do produto, para o devido pagamento.

4.3. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves, identificando quaisquer divergências

na nota fiscal, principalmente no que tange o valor dos produtos, deverá devolvê-la a contratada para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo de pagamento será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

4.4. O pagamento devido pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela contratada.

4.5. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da contratada, bem como falta da comprovação da regularidade fiscal, sem que isto gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação do fornecimento dos produtos.

4.6. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, a contratada dará ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves plena, geral e irrevogável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

CLÁUSULA 5ª - DO REAJUSTE

5.1. Os preços contratados poderão ser revistos, desde que comprovado o DESEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO deste contrato, nos termos da alínea “d”, inciso II, do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93, devendo o contratado manter sua proposta pelo período mínimo de 60 (sessenta) dias após sua apresentação.

CLÁUSULA 6ª - DA EXECUÇÃO

6.1. Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no Edital da Licitação **PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2023- SRP** e, principalmente, observando-se as disposições estabelecidas pela Lei Federal nº 8.666/93, com suas modificações, respondendo a parte inadimplente pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

CLÁUSULA 7ª - DO FORNECIMENTO

7.1. Os produtos, objeto deste contrato serão fornecidos de forma parcelada, com prazo de entrega de até 03 (três) dias, após a emissão da Ordem de Fornecimento.

7.2. O Hospital Municipal Dr. Gil Alves não aceitará ou receberá qualquer produto com atraso, defeito ou imperfeição, em desacordo com as especificações e condições constantes no Termo de Referência (Anexo I) ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

7.3. Constatadas irregularidades na execução do objeto deste contrato, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves poderá:

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

7.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

7.3.3. Na hipótese de substituição ou complementação do produto, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente registrado.

7.4. Não sendo sanadas as irregularidades nos prazos acima indicados, o setor responsável pelo recebimento dos produtos reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente, que deverá proceder à instauração do devido processo administrativo para aplicação de penalidades.

7.5. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

7.6. O recebimento definitivo não eximirá a Contratada de suas responsabilidades, nem invalidará ou comprometerá qualquer reclamação que a solicitante venha a fazer, baseada na existência de produto inadequado para o consumo, no prazo da validade.

7.7. A Contratada deverá se adequar às condições e políticas de carga e descarga do local da entrega, assim como deverá observar as normas de transporte adequadas a cada produto, que deverão ser transportados e manuseados de forma a garantir a sua integridade e a sua qualidade.

7.8. No caso de atrasos, o Hospital Municipal Dr. Gil Alves fará um comunicado interno para o Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves) com cópia para a Contratada informando o período de atraso, sendo que esta deverá estar assinada e datada pelo almoxarife. Após isso, a Contratada estará sujeita às penalidades conforme sanções estabelecidas na lei e no presente contrato.

7.9. Será de inteira responsabilidade da Contratada, a entrega do objeto do

presente contrato devidamente embalados e acompanhados de nota fiscal, no endereço do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, situado na Praça Zico Caldeira, 50, Centro, Bocaiúva/MG. Também serão de responsabilidade da Contratada, as despesas e tributos inerentes ao transporte, seguros, encargos trabalhistas e previdenciários.

7.1 - Os produtos/mercadorias discriminados que não tem a data de validade na descrição do item, deverão ter no mínimo 03 (três) meses de validade, contados a partir da entrega destes, e considerando também a validade do produto impresso na embalagem, com exceção de alguns produtos que não se enquadram dentro deste prazo de validade; sendo que, para estes casos serão considerados a validade do produto impresso na embalagem e ainda a normatização da validade destes produtos de acordo sua especificidade na lei pertinente.

CLÁUSULA 8ª - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O presente contrato vigorará até __/__/____, tendo como termo inicial a data de sua assinatura.

CLÁUSULA 9ª - DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto deste contrato será de competência e responsabilidade do Serviços Médico-Hospitalares (Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Dr. Gil Alves), através do Diretor Técnico, a quem caberá verificar se estão sendo cumpridos os termos do contrato, observado o disposto no artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

§1º - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade da Contratada pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato.

CLÁUSULA 10ª - DAS OBRIGAÇÕES

10.1. São obrigações específicas do HOSPITAL:

- a) Fornecer todos os esclarecimentos necessários à execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- b) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do Fornecedor;
- c) Efetuar o pagamento dos valores pelo fornecimento dos produtos e/ou serviços no prazo e nas condições estipuladas na Ata de Registro de Preços;
- d) Notificar o fornecedor registrado quanto à requisição do produto e/ou serviços

mediante o envio da Ordem de Fornecimento, a ser emitida pelo Departamento de Compras do Hospital;

- e) Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;
- f) Notificar o fornecedor, por meio do gestor/fiscal, sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos e/ou serviços, inclusive acerca de possível aplicação de multa por descumprimento da Ata, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa.

10.2. São obrigações específicas do FORNECEDOR:

- a) Entregar os produtos e/ou serviços objeto da Ata de Registro de Preços dentro das condições estabelecidas e respeitando os prazos fixados;
- b) Cumprir os prazos previstos na Ata de Registro de Preços ou outros que venham a ser fixados pelo Hospital;
- c) Dirimir qualquer dúvida e prestar esclarecimentos acerca da execução da Ata de Registro de Preços, durante toda a sua vigência, a pedido do Hospital;
- d) Assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto da Ata de Registro de Preços pelo Departamento de Serviços Médico-Hospitalares do Hospital, durante a sua execução;
- e) Apresentar os produtos e/ou serviços devidamente acondicionados, devendo garantir a proteção durante o transporte e estocagem, bem como constar a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor;
- f) Responsabilizar-se por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da presente contratação. A inadimplência do Fornecedor, com referência a esses encargos não transfere ao Hospital a responsabilidade por seu pagamento;
- g) Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos e/ou serviços entregues, substituindo, imediatamente, aqueles que apresentarem qualquer tipo de deficiência ou irregularidade, ou não se adequarem às especificações constantes deste Termo, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
- h) Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, devendo comunicar ao Hospital, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado.
- i) Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- j) Responsabilizar-se pela conformidade, adequação e qualidade do produto ofertado;
- k) Acondicionar os produtos em embalagens que apresentem bom estado de higiene e conservação, de maneira que não sejam danificados ou expostos durante o transporte,

reservando-se a Contratante o direito de rejeitar o produto com embalagem que o exponha à contaminação ou deterioração;

l) Fornecer os produtos nas quantidades e qualidade solicitadas, observando-se os prazos ajustados, bem como efetuar a troca dos produtos que, porventura, apresentarem algum tipo de irregularidade;

m) Todos os ingredientes que serão utilizados na elaboração dos produtos deverão ser de boa qualidade e adquiridos pela Contratada;

n) Preparar os produtos com gêneros alimentícios de primeira qualidade de forma que tenham ótima apresentação;

o) Manter pessoal/funcionários com vestimentas e aparência dentro das normas de higiene (desde calçados apropriados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e outros);

p) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão;

q) Efetivar a entrega das mercadorias e/ou serviços somente aos portadores da “OF” (ordem de Fornecimento) emitida pelo Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

r) Os produtos devem ser preparados, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação;

s) Executar a entrega do objeto deste termo dentro das regras técnicas específicas dos padrões de qualidade, eficiência, pontualidade; e ainda dentro das normas legais de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e higiene sanitária;

t) Arcar com todas as despesas de aquisição de produtos/mercadorias e quaisquer outros materiais necessários para entrega do objeto deste termo, sendo que estes deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade;

u) Todos os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia que for efetivada a entrega, obedecendo às especificações e quantidades determinadas neste termo, conforme solicitação antecipada de 24 horas da Contratante com devido cronograma de horários semanal;

w) Arcar com todas as despesas de transporte das mercadorias até o Hospital Municipal Dr. Gil Alves Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

CLÁUSULA 11ª - DAS SANÇÕES

11.1. A Contratada que, convocada no prazo de validade de sua proposta, deixar de fornecer os produtos, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado dos sistemas de cadastramento a que estiver inscrito, pelo prazo de até

05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais.

11.2. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas:

11.2.1. 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato, por ocorrência;

11.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto, com a possível rescisão contratual;

11.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese da Contratada, injustificadamente, desistir do contrato ou der causa a sua rescisão, bem como nos demais casos de inadimplência.

11.3. As sanções previstas, face à gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.4. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, deverá ser pago ao Hospital Municipal Dr. Gil Alves, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação.

CLÁUSULA 12ª - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos produtos, até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com o que preceitua o § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 13ª - DA RESCISÃO

13.1. A Contratante se reserva o direito de rescindir unilateralmente o presente contrato, na ocorrência das situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, com as consequências contratuais e em outras as previstas em lei ou regulamento.

13.2. O presente contrato poderá, ainda, ser rescindido por acordo entre as partes ou judicialmente, nos termos constantes no art. 79, incisos II e III da Lei 8.666/93.

CLAÚSULA 14ª - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão resolvidos com fundamento na Lei Federal nº 8.666/93 e Lei 10.520/2002, cujas normas ficam incorporadas integralmente neste instrumento, ainda que não se faça menção expressa.

CLÁUSULA 15ª - DO FORO

15.1. Fica eleito o foro da Comarca de Bocaiúva/MG, para dirimir quaisquer

questões decorrentes da execução do presente contrato, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.2. E, por estarem justos e contratados, assinam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que também assinam, para que produza os efeitos legais.

Bocaiúva/MG, ____ de _____ de 2023.

(Diretor Geral)

Diretor Geral
CONTRATANTE

Representante Legal

Empresa
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____

CPF:

2) _____

CPF: