

EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017

• **OBJETO:** Registro de Preços para futura e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigrangeiros, produtos de panificação e carnes para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Saúde São João da Ponte – FUMASA, de forma parcelada, conforme Termo de Referência – Anexo I, e em observância ao descrito nas especificações técnicas, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Fundação Municipal de Assistência à Saúde.

• **APRESENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO DOS LICITANTES:**

DATA: 20/02/2017

HORÁRIO: de 08h30min (oito horas e trinta minutos) às 09h00 (nove) horas.

• **ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL:**

DATA: dia 20/02/2017

HORÁRIO: 09h00min (nove) horas.

Não havendo expediente nas datas supracitadas, o credenciamento e a abertura da sessão ficarão prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários, salvo se naquela data já houver agendamento de outra licitação, caso em que a Administração publicará a informação quanto à nova data.

• **LOCAL DA SESSÃO:** Sala da Comissão Permanente de Licitações, na Praça Olímpio Campos, nº 128 - Centro - São João da Ponte - MG, CEP 39.430-000.

• **CONSULTAS AO EDITAL, AVISOS E ESCLARECIMENTOS:** na internet, no site www.saojoaodaponte.mg.gov.br; telefone(38) 3234-1634; e-mail psaojoaodapontelicitacao@gmail.com, ou pessoalmente com o Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio no endereço da Equipe de Licitações.

• **ENDEREÇO DA SALA DE LICITAÇÕES:** Praça Olímpio Campos, nº 128– Centro, São João da Ponte , MG, CEP: 39.430-000- telefone (38) 3234-1634, para onde poderão ser encaminhados envelopes com Proposta Comercial e Documentação de Habilitação até a data da sessão.

• **VEÍCULOS DE PUBLICAÇÕES:** Quadro de Avisos Oficiais da Prefeitura Municipal de São Joao da Ponte MG; no site www.saojoaodaponte.mg.gov.br.

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| PREÂMBULO..... | 3 |
| I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES | 3 |
| II – OBJETO..... | 3 |
| III – ÁREA SOLICITANTE..... | 3 |
| IV – CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL..... | 3 |
| V – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO | 4 |
| VI – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO..... | 5 |
| VII – PROPOSTA..... | 5 |
| VIII – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO | 7 |
| IX – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO | 9 |
| X – CREDENCIAMENTO | 9 |
| XI – PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO | 11 |
| XII – RECURSOS E CONTRARRAZÕES | 13 |
| XIII – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO..... | 14 |
| XIV – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES | 14 |
| XV – DA REVISÃO OU CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS..... | 16 |
| XVI – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS..... | 16 |
| XVII – DISPOSIÇÕES GERAIS..... | 17 |
| ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA..... | 20 |
| ANEXO II – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS | 37 |
| ANEXO III - PROPOSTA COMERCIAL..... | 42 |
| ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO | 53 |
| ANEXO V - DECLARAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE..... | 54 |
| ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL..... | 55 |
| ANEXO VII - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE..... | 56 |
| ANEXO VIII - MODELO DE 7_DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO..... | 57 |

PREÂMBULO

A Fundação Municipal de Assistência a Saúde de São João da Ponte - FUMASA, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 21.376.025/0001-64, com sede administrativa na Rua Rufino Cardoso, 382 – Bairro Vale do Sol, São João da Ponte, MG, torna pública a abertura do **Processo Licitatório nº 008/2017**, na modalidade **Pregão Presencial nº 004/2017**, Sistema de Registro de Preços - SRP, do **tipo menor preço por item**; regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Estadual 14167 de 10 de janeiro de 2002, Decreto Estadual 42.408 de 08 de março de 2002, Decreto Estadual 43.653 de 12/11/2003, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores, e demais condições fixadas neste instrumento convocatório.

I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1. O Pregão será realizado em sessão pública, presencial, na Sala da Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura Municipal de São João da Ponte, MG, sito à Praça Olímpio Campos, nº 128– Centro, São João da Ponte, MG, CEP: 39.430-000.
2. Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) Pregoeiro(a) do Município de São João da Ponte, MG, a Srta. Daniela Mendes Soares; com o auxílio da Equipe de Apoio designada através da Portaria nº 008, de 02 de janeiro de 2017, integrada pelos servidores titulares Srta. Adelvânia Sobral Santos e Sra. Bruna Rodrigues Pereira dos Santos ou, eventualmente, pelos suplentes Sr. Milton Tardiê Nunes Ferreira, Sr. Airton Rodrigues dos Reis e Sr. Frank Lima de Oliveira.

II – OBJETO

Registro de Preços para futura e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigrangeiros, produtos de panificação e carnes para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Saúde São João da Ponte – FUMASA, de forma parcelada, conforme Termo de Referência – Anexo I, e em observância ao descrito nas especificações técnicas, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Fundação Municipal de Assistência à Saúde.

III – ÁREA SOLICITANTE

FUMASA – Fundação Municipal de Assistência a Saúde de São Joao da Ponte - MG

IV – CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

1. Cópia deste Edital estará disponível na internet, no site www.saojoaodaponte.mg.gov.br; ou pessoalmente com o Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio no endereço da Equipe de Licitações, na Praça Olímpio Campos, nº 128– Centro, São João da Ponte, MG, CEP: 39.430-000- telefone (38) 3234-1634, no horário de 8 às 12 horas e de 13:00 às 17:00 horas, ao custo de R\$ 0,15 (quinze centavos) por página, referente às cópias reprográficas; ou sem custos via e-mail psaojoaodapontelicitacao@gmail.com.

2. As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame, obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no site www.saojoaodaponte.mg.gov.br, bem como as publicações no Quadro de Avisos Oficiais da Prefeitura Municipal de São João da Ponte, MG, no endereço Praça Olímpio Campos, nº 128– Centro, São João da Ponte , MG, CEP: 39.430-000- telefone (38) 3234-1634; ou ainda as publicações no mesmo Diário Oficial ou jornal em que foi veiculado o aviso da licitação, visando ao conhecimento de possíveis alterações.

3. Os pedidos de esclarecimentos sobre o Edital poderão ser encaminhados para o e-mail psaojoaodapontelicitacao@gmail.com, via fac-símile (38) 3234-1634 ou, ainda, para a sala da Equipe de Licitações, na Praça Olímpio Campos, nº 128– Centro, São João da Ponte, MG, CEP: 39.430-000- telefone (38) 3234-1634, até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas.

3.1. As respostas do(a) Pregoeiro(a) às solicitações de esclarecimentos serão encaminhadas por e-mail, fax, ou disponibilizadas no site www.saojoaodaponte.mg.gov.br, link Licitações, ficando acessíveis a todos os interessados.

4. No site citado serão disponibilizadas, além das respostas, outras informações que o(a) Pregoeiro(a) julgar importantes, razão pela qual os interessados devem consultar o site com frequência.

5. Impugnações aos termos do Edital poderão ser interpostas por cidadão até o 5º dia útil, e por licitantes até o 2º dia útil, que anteceder a abertura das propostas, mediante petição a ser enviada, preferencialmente, para o endereço eletrônico psaojoaodapontelicitacao@gmail.com, ou protocolizadas na sala da Equipe de Licitações, dirigidas ao (a) Pregoeiro (a), que deverá decidir sobre a petição.

5.1. A petição deverá ser assinada pelo cidadão, 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, acompanhado de cópia 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).

5.2. A Fundação Municipal de Assistência a Saúde, não se responsabilizará por impugnações endereçadas por outras formas ou outros endereços eletrônicos, e caso não tenha sido acusado recebimento pelo (a) Pregoeiro (a), e que, por isso, sejam intempestivas.

5.3. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

5.4. A decisão do(a) Pregoeiro(a) será enviada ao impugnante por e-mail, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, e será divulgada no site do Município para conhecimento de todos os interessados.

V – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que cumpram plenamente os requisitos de habilitação, a teor do art. 4º, inc. VII, da Lei Federal nº 10.520/02, sob pena de responsabilidade nos termos da lei, e que se enquadrem na acepção de

microempresa ou empresa de pequeno porte, ou aquelas a essas equiparadas, tudo conforme a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.1. Participarão da sessão do Pregão Presencial os representantes dos licitantes efetivamente credenciados.

2. Não poderão participar da presente licitação a pessoa jurídica:

2.1. Suspensa de participar em licitação e impedida de contratar com o Município de São João da Ponte – MG/FUMASA, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

2.2. Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;

2.3. Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei nº 9.605/98;

2.4. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

2.5. Com falência decretar;

2.6. Cujo objeto social não seja compatível com o objeto desta licitação;

2.7. Que não comprovem sua condição de microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou a essas equiparadas na forma da LC 123/2006.

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

VI – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

1- A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01

**AO(A) PREGOEIRO(A) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE
(MG)**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2017

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 004/2017

“PROPOSTA COMERCIAL”

(RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE)

ENVELOPE Nº 02

**AO(A) PREGOEIRO(A) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE
(MG)**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2017

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 004/2017

“DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”

(RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE)

VII - PROPOSTA

1. A proposta comercial

1.1. Descrição completa do objeto conforme especificações constantes do Termo de Referência, **Anexo I**;

1.2. Indicação da marca e modelo do produto cotado, sendo que os produtos deverão ser novos e acondicionados em embalagens apropriadas para o armazenamento e transporte, conforme o caso.

1.3. Preços unitários dos itens em algarismos e por extenso, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto da presente licitação;

1.4. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação;

1.4.1. Caso esse prazo de validade não esteja expressamente indicado na Proposta Comercial, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento;

1.5. Prazo de entrega, conforme detalhado no Termo de Referência, Anexo I;

1.5.1. Caso o prazo de entrega não seja inserido na Proposta Comercial, as condições de entrega e seus prazos serão considerados aceitos exatamente como dispostos no Termo de Referência, Anexo I, para efeito de julgamento.

1.6. Declaração expressa de que os produtos ofertados atendem a todas as especificações exigidas no Termo de Referência, Anexo I;

1.7. Declaração expressa de que os preços indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, dentre outros, os tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, instalação, seguro, frete e lucro.

2. Toda a especificação estabelecida para o objeto será tacitamente aceita pelo licitante, no ato de entrega de sua Proposta Comercial, não sendo admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na sua elaboração como justificativas para requerimento de quaisquer acréscimos, reembolsos, desistência ou indenizações de qualquer natureza.

3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Presencial, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e lances.

3.1. Para os licitantes que ofertarem lances, será considerada como proposta final o valor do último lance ofertado; e para aqueles que não participarem da fase de lance, prevalecerão os valores constantes da Proposta Comercial escrita.

3.2. Em todo caso, conforme dispõe a Lei Federal 10.520/02, o(a) Pregoeiro(a) pode negociar com o licitante de melhor proposta, com vistas a obter preço ainda menor, sendo este considerado seu preço final compromissado.

4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital para cada item.

5. Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o item de seu interesse.

6. O encaminhado da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento e concordância com o obrigatório atendimento de todas as exigências previstas neste Edital.

VIII – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

1. Para a habilitação no certame, o licitante deverá apresentar a Documentação Completa, contendo os seguintes documentos:

1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; tais documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

b) Decreto de autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

c.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

c.2) Certidão de Débitos Tributários – CDT, Estadual, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda (UF da Sede do Contribuinte);

c.3) Certidão de Débitos Tributários Municipais, expedida pela Fazenda Municipal da Sede do licitante;

d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social - INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

g) Alvará de Localização e Funcionamento válido, fornecido pelo Município da sede do licitante.

h) Alvará de licença expedido pela Vigilância Sanitária válido, fornecido pelo Município da sede.

1.2.1. As licitantes enquadradas como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), ou aquelas a essas equiparadas na forma da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus ao tratamento diferenciado a que alude a lei, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

1.2.2. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da notificação da empresa interessada, prorrogáveis por igual período, a critério desta Fundação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

1.2.3. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 1.2.2 implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02.

1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 90 dias.

1.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação de aptidão através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando pactuação contratual para o fornecimento de insumos iguais ou semelhantes ao da presente licitação.

1.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

a) ANEXO VI - Declaração de Cumprimento do Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

b) ANEXO VIII – Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos para Contratar com a Administração Pública.

2. Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente; ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo(a) Pregoeiro(a) ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

3. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

4. Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

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

6. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos;

7. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão, esse fato acarretará a inabilitação do licitante;

8. O(a) Pregoeiro(a) ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos sites dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

9. Excepcionalmente, na ausência ou defeito de documentos o(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio poderão consultar os sites dos órgãos emissores para proceder sua emissão, juntando-os aos autos.

9.1. A fundação não se responsabilizará por eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, nem mesmo nas hipóteses de ausência de sinal de internet, não funcionamento de equipamentos proprietários, falta de energia elétrica ou outras similares, hipóteses em que, em face do não saneamento das falhas e/ou omissões existentes, o licitante será inabilitado.

IX – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

1. O critério de julgamento será o de menor preço por item, observadas as especificações e demais condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. Será desclassificada a proposta que:

2.1. Não se refira à integralidade do objeto, ressalvado o disposto na Cláusula VII.4 e VII.5 deste edital;

2.2. Não atenda às exigências estabelecidas no Edital ou em diligência;

2.3. Apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração; ou superestimados ou manifestamente inexeqüíveis, assim considerados nos termos do disposto no art. 44, § 3º e art. 48, II da Lei Federal nº 8.666/93.

3. Se o(a) Pregoeiro(a) entender que o preço é inexeqüível, fixará prazo para que o licitante demonstre a exeqüibilidade de seu preço por meio de planilha de custos, justificativas e demais documentos comprobatórios.

3.1. Não havendo a comprovação da exeqüibilidade do preço a proposta será desclassificada, sujeitando-se o licitante às sanções legais.

4. Na análise das propostas não será considerada qualquer oferta de vantagem.

5. O(a) Pregoeiro(a), no julgamento das propostas, poderá desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis que não afetem o seu conteúdo.

X – CREDENCIAMENTO

1. No dia, hora e local designados no Edital, o interessado ou seu representante legal deverá proceder ao respectivo credenciamento junto ao(a) Pregoeiro(a).

2. As empresas licitantes poderão ser representadas na sessão do Pregão por seu sócio, proprietário ou dirigente, desde que apresente Estatuto ou Contrato Social atualizado ou Registro Comercial, no caso de empresa individual, acompanhado de documento de identidade.

2.1. A representação também poderá ser feita por procurador munido de instrumento público ou particular ou por Carta de Credenciamento, comprovando a outorga de poderes necessários para a formulação de propostas e a prática de todos os demais atos inerentes ao Pregão, juntamente com documento de identidade do credenciado ou procurador e, caso não seja instrumento público ou com firma reconhecida, documento que comprove a representação legal do outorgante.

2.1.1. Os documentos poderão ser apresentados por cópia autenticada ou por cópia simples acompanhada do respectivo original para autenticação pelo(a) Pregoeiro(a) ou Equipe de Apoio.

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

4. No momento do credenciamento, **o representante do licitante deve apresentar, FORA DE ENVELOPE:**

4.1. Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de Representante Legal (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de Procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa conforme subitem "a" acima;

c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

4.2. Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

4.3. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

a) Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo V deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

5. O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances

verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

6. Encerrada a fase de credenciamento pelo(a) Pregoeiro(a), não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

7. Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante.

XI – PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO

1. Encerrada a fase de credenciamento, o(a) Pregoeiro(a) declarará aberta a sessão de pregão, oportunidade em que não aceitará novos licitantes.

2. Aberta a sessão, os licitantes credenciados entregarão os envelopes nº 1 e nº 2, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação, conforme dispostos nas Cláusulas VI VII e VIII.

2.1. Os licitantes que enviarem os envelopes “Proposta” e “Documentação de Habilitação”, sem representante credenciado, deverá encaminhar, em envelope separado, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo do Anexo IV.

3. O(a) Pregoeiro(a), após a abertura das Propostas Comerciais, procederá à verificação de sua conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, sendo desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo, colherá o visto dos presentes credenciados, e divulgará os preços ofertados pelos licitantes;

4. A análise das propostas pelo(a) Pregoeiro(a) visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

4.1. Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

4.2. Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes;

4.3. Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;

4.4. Que apresentem preços total ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

4.5. Na hipótese de ser necessária a realização de diligências para comprovação da exequibilidade dos preços, a sessão poderá ser suspensa, sendo agendada nova data e horário para sua continuidade.

4.6. Se ocorrer a desclassificação de todas as propostas, o(a) Pregoeiro(a) dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

5. As propostas serão ordenadas em ordem decrescente e o(a) Pregoeiro(a) classificará para a etapa de lances o autor da proposta de menor valor por item, relativamente ao primeiro item, e aqueles que tenham apresentado proposta em valores sucessivos e inferiores em até 10% (dez por cento), relativamente ao menor preço.

- 5.1. Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de três;
- 5.2. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;
6. Na sequência, o(a) Pregoeiro(a) convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor 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;
 - 6.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada as reduções mínimas, caso assim seja determinado pelo(a) Pregoeiro(a).
 - 6.2. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais daquele item específico, e na manutenção do seu último preço, para efeito de posterior ordenação das propostas;
 - 6.3. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço, e o valor estimado da contratação.
 - 6.4. Se houver apenas uma proposta, desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor de mercado, esta poderá ser aceita.
 - 6.5. A etapa de lances do primeiro item será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
7. Concluída a apuração do primeiro item, serão repetidos os procedimentos previstos nos itens acima, desta Cláusula, até que se esgotem todos os itens da licitação, encerrando-se, assim, por completo a fase de lances.
8. Após a fase de lances serão **classificadas** na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 5 e respectivos subitens, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.
9. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.
10. O(a) Pregoeiro(a) poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
11. Após a negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
12. Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do(a) Pregoeiro(a), será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.
13. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.
14. A verificação será certificada pelo(a) Pregoeiro(a), anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

15. A fundação não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.
16. Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.
17. Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.
18. Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de apoio.
19. O(a) Pregoeiro(a), na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

XII – RECURSOS E CONTRARRAZÕES

1. Após a declaração do vencedor, durante a Sessão do Pregão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, na sala da Equipe de Licitações.
2. Se as razões do recurso forem apresentadas na Sessão do Pregão, estas serão reduzidas a termo na respectiva Ata, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contados da lavratura da Ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.
4. O recurso e respectivas contrarrazões deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:
 - 4.1. Ser dirigido ao Prefeito Municipal, aos cuidados do(a) Pregoeiro(a), conforme estabelecido no item 1 deste Título;
 - 4.2. Ser encaminhado para o endereço eletrônico psaojoaodapontelicitacao@gmail.com, preferencialmente com assinatura digital, ou ser protocolizado na sala da Equipe de Licitações, localizada na Praça Olímpio Campos, nº 128, Centro, São João da Ponte, MG, CEP 39.430-000, em uma via original, contendo razão social, número do CNPJ e endereço da empresa, rubricado em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, acompanhado de cópia do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal.
5. O(a) Pregoeiro(a) 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.

6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
7. O recurso será apreciado pelo(a) Pregoeiro(a), que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade superior, que decidirá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento.
8. A decisão acerca de recurso interposto será divulgada por meio de publicação no Quadro de Avisos Oficiais da Prefeitura Municipal de São João da Ponte, MG, na sua Sede no endereço da Praça Olímpio Campos, nº 128, Centro, São João da Ponte, MG, CEP 39.430-000; no site oficial www.saojoaodaponte.mg.gov.br, podendo ainda ser comunicada via e-mail nos endereços fornecidos pelos licitantes.
9. O recurso contra decisão do(a) Pregoeiro(a) terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
10. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.
11. Recursos contra decisão de anulação ou revogação do certame devem ser dirigidos a Presidente da FUMASA, e protocolados na Sede da Prefeitura Municipal de São João da Ponte MG, no endereço da Praça Olímpio Campos, nº 128, Centro, São João da Ponte, MG, CEP 39.430-000, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, observando-se os requisitos indicados no subitem 4.2 acima.

XIII – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

1. Inexistindo manifestação recursal, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto ao licitante vencedor, competindo à autoridade competente homologar o procedimento licitatório.
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.

XIV – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

- 9.1. Homologado o resultado da licitação, o fornecedor mais bem classificado por item, será convocado para assinar a ata de registro de preços (ARP), no prazo de 03 (três) dias úteis e nas condições estabelecidas no presente edital, podendo esse prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.
- 9.1.1. Serão registrados na ata de registro de preços os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva;
- 9.1.2. Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.
- 9.1.3. Funcionará como anexo a que se refere o subitem 9.1.2 cópia da ata de sessão de julgamento do pregão na qual os demais licitantes classificados após o vencedor declararem expressamente sua concordância em substituí-lo,

eventualmente, nas mesmas condições do primeiro colocado, inclusive quanto ao preço.

9.1.4. O registro a que se refere o subitem 9.1.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses de cancelamento previstas no Título XV do presente edital.

9.2. É facultado à FUMASA, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.3. A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

9.4. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido neste artigo, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

9.5. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado, posteriormente, na medida da necessidade, por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, ordem de fornecimento, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

9.7. A ARP terá validade de 12 (doze) meses a partir de sua publicação, sem possibilidade, portanto, de prorrogação.

9.8. Os contratos ou instrumentos congêneres poderão ser firmados até o último dia de vigência da Ata de Registro de Preços, independentemente do prazo de execução, podendo ainda aqueles ser aditados e prorrogados na forma da Lei Federal 8.666/93.

9.9. A ARP será lavrada em 2 (duas) vias devendo uma ser juntada ao processo que lhe deu origem e a outra levada ao Sistema de Controle de Registro de Preços.

9.10. A ARP poderá ser utilizada por todos os órgãos da Administração direta da FUMASA/MUNICIPIO.

9.11. O fornecedor garantirá a entrega dos produtos licitados nas mesmas marcas apresentadas em sua proposta declarada vencedora, durante todo o período de vigência do contrato.

9.11.1. Excepcionalmente, o fornecedor poderá solicitar a substituição de marca em razão da descontinuidade da fabricação ou por outro motivo de força maior relevante, em petição escrita e fundamentada, sendo a decisão de aceitabilidade a critério exclusivo da Administração, desde que seja ofertada marca de qualidade e utilidade igual ou superior, sem custos adicionais.

9.12. A Fundação Municipal de Assistência a Saúde de São João da Ponte reserva-se o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o registro de preços ou rescindir o respectivo contrato.

XV – DA REVISÃO OU CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo à Prefeitura pelo seu Setor de Compras, órgão gerenciador do presente Registro de Preços, promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original da fase de lances do Pregão, bem como o cadastro de reserva expressamente previsto na ARP;

3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

3.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, observada o cadastro de reservas;

4. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

6. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 10.5.1, 10.5.2. e 10.5.4. será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

7. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

7.1. Por razão de interesse público; ou

7.2. A pedido do fornecedor.

XVI – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou 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 sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02, sem prejuízo das multas previstas e demais penalidades legais que a Contratada declara conhecer integralmente.

XVII – DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Minuta da Ata de Registro De Preços;

Anexo III – Modelo de Proposta Comercial;

Anexo IV – Declaração de Habilitação;

Anexo V – Declaração de Condição de ME ou EPP;

Anexo VI – Declaração de Cumprimento do Inc. XXXIII, Art. 7º da CF/88;

Anexo VII – Modelo de Carta de Credenciamento de Representante;

Anexo VIII – Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos.

2. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

3. O resultado do presente certame será divulgado no quadro de avisos oficial do Município, e comunicado aos licitantes através de fac-símile ou e-mail.

3.1. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Quadro de Avisos Oficiais.

4. Após a publicação do extrato da ARP, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

5. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

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

7. Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, o(a) Pregoeiro(a) poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

8. Toda a documentação apresentada neste Edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

9. O(a) Pregoeiro(a), no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no art. 43, § 3º da Lei Federal nº 8.666/93.

9.1. Se houver solicitação de documentos, estes deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório, sendo possível, ainda, a autenticação dos mesmos pelo(a) Pregoeiro(a) ou Equipe de Apoio.

9.2. O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou inabilitação do licitante.

10. A participação do licitante nesta licitação implica o conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste Edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

11. A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a Fundação Municipal de Assistência a Saúde revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fatos supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado nos meios oficiais para conhecimento dos licitantes.

12. Para atender a seus interesses, a Fundação Municipal de Assistência a Saúde poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no § 1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93 e desde que não implique em alteração da ARP.

13. A Fundação Municipal de Assistência a Saúde poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

14. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo(a) Pregoeiro(a).

15. Fica eleito o foro da Comarca de São João da Ponte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

São João da Ponte – MG, 03 de fevereiro de 2017.

Daniela Mendes Soares
Pregoeira Oficial do Município
Portaria nº 008, de 02/01/2017.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 008/2017

PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº: 004/2017

SÍNTESE DO OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigrangeiros, produtos de panificação e carnes para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Saúde São João da Ponte – FUMASA, de forma parcelada, conforme Termo de Referência – Anexo I, e em observância ao descrito nas especificações técnicas, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Fundação Municipal de Assistência à Saúde.

DA JUSTIFICATIVA: Considerando que a alimentação nutricional hospitalar deve atender as necessidades intrínsecas de cada paciente, seja ele, pediátrico, adulto ou geriátrico, além dos acompanhantes dos mesmos, pois, em muitos casos são pacientes infantis, neonatal ou mesmo adultos com idade avançada ou ainda, vítimas de sequelas que dependem de acompanhamento constante.

Considerando que esses gêneros serão utilizados para alimentação, para preparo e distribuição das refeições, conforme padronização dos serviços de nutrição da unidade hospitalar, com dietas normais e modificadas,

Finalmente, considerando ainda, que a ausência da aquisição desses gêneros, ou sua interrupção, poderá trazer prejuízos irreversíveis ao tratamento de pacientes hospitalizados, podendo culminar em inúmeros óbitos resultando em responsabilização aos gestores.

Mediante o exposto, e pelo trato ao interesse público, considerando ainda que o setor responsável realizou ampla pesquisa de mercado levando-se em consideração todos os detalhes que envolvem o objeto licitado, e anexa-se ao presente termo os orçamentos apurados em empresas do ramo, compilados em planilha também anexa, que visa subsidiar a Seção de Apoio Administrativo na definição do valor de referência a ser lançado e que norteará as decisões da Pregoeira designada para a realização do Pregão a ser instaurado, Justifica-se a adoção da licitação na modalidade pregão, na sua forma presencial, pelo Sistema de Registro de Preços, por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes, por se tratar de um objeto cuja natureza não possibilita definir previamente o quantitativo demandado durante a vigência do contrato e ainda ser considerado necessário e imprescindível à Fundação no desempenho de suas atribuições, enquadrando-se no prescrito nos inc. I, III e IV, do art.3º, do Dec. 7.892/13 objetivando a gêneros alimentícios, hortifrutigrangeiros, produtos de panificação e carnes, conforme detalhado no termo de referência.

1 - DESCRIÇÃO DOS ITENS

| LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------|------------------|-------------------|--------------------|
| ITEM | QT | UNID | DESCRIÇÃO | PREÇO UNIT | PREÇO TOTAL |

| | | | | | |
|---|-----|------|---|--|--|
| 1 | 340 | PCT | AÇUCAR CRISTAL, PACOTE COM 5KG, PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, ACONDICIONADO EM AMBALAGEM CONFECCIONADA EM MATERIAL PLASTICO RESISTENTE CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE. | | |
| 2 | 320 | PCT | ARROZ AGULHINHA TIPO 1, BENEFICIADO, LONGO FINO, POLIDO, EMBALAGEM COM 5KG, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS. NÃO DEVE ESTAR COM SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES. | | |
| 3 | 120 | UNID | AZEITONAS, VERDE, COM CAROÇO, NÃO FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, TAMANHO GRAUDO E COLORAÇÃO UNIFORMES, 500 GRAMAS. | | |
| 4 | 100 | CX | BISCOITO, DOCE TIPO MAISENA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 02 KG CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. | | |
| 5 | 180 | CX | BISCOITO, AGUA E SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1,5 KG, CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. | | |
| 6 | 800 | PCT | CAFÉ EM PÓ, PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO TORRADO E MOIDO. EMBALAGEM DE 500 KG, PESO LIQUIDO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO E COM SELO DA ABIC. PRAZO DE VALIDADE. | | |
| 7 | 200 | UNID | CHA ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE ERVAS, USO ALIMENTÍCIO, SABOR POMAR, CAIXA COM 10 | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | SACHES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 8 | 120 | PCT | CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL MATERIA PRIMA, COLORAU A BASE DE URUCUM, ASPECTO FÍSICO MOIDO, APLICAÇÃO NA CULINÁRIA, PCT 500GRS. | | |
| 9 | 50 | PCT | CONDIMENTO - APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA PRIMA COENTRO, ASPECTO FÍSICO MOÍDO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM COM 1 KG CADA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 10 | 100 | UNID | CREME DE LEITE - 100% DE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATAS LIMPAS, INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, QUE GARATAM A INTEGRIDADE DO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200ML, A EMBALAGEM DEVERA CONTER ESTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE. | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|
| 11 | 48 | UNID | ERVILHA EM CONSERVA, A BASE DE ERVILHA/AGUA/SAL/AÇUCAR SEM CONSERVANTES EMBALADO EM LATAS LIMPAS, INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, A EMBALAGEM DEVERA CONTER ESTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE. | | |
| 12 | 300 | UND | EXTRATO DE TOMATE, DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS CLARAS OU ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA. EMBALAGEM DE 340 GRS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGAS. | | |
| 13 | 200 | PCT | FARINHA DE MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, EMBALAGEM DE 1KG, TIPO GRUPO SECO, SUBGRUPO FINO, BRANCA, SEM CHEIRO AZEDO, NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. | | |
| 14 | 40 | PCT | FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE | | |

| | | | | | |
|----|------|------|---|--|--|
| | | | VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS. | | |
| 15 | 30 | PCT | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO EM PÓ, SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS. | | |
| 16 | 1200 | PCT | FEIJÃO, CARIOQUINHA TIPO 01 NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, SAFRA, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS). NÃO DEVEM ESTAR ESBRANQUIÇADOS (MOFO), MURCHOS E SEM BRILHO, BROTAMENTO, NÃO DEVEM APRESENTAR CHEIRO ESTRANHO (INSETICIDA) QUANDO O PACOTE FOR ABERTO. | | |
| 17 | 180 | PCT | FUBA DE MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADOS NA EMBALAGEM, DEVEM ESTAR SECOS E BEM SOLTOS NO PACOTE, NÃO TER MANCHAS DE COR PRETA, AZULADAS OU ESVERDEADAS E CHEIRO AZEDO. | | |
| 18 | 48 | UNID | FRUTA EM CALDA, TIPO FRUTA AMEIXA, INGREDIENTES ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CAROÇO, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 19 | 500 | UNID | GELATINA, EM PO TRADICIONAL, SABORES VARIADOS, COM VALIDADE DE 01 ANO, EMBALAGEM COM 35 GRAMAS. | | |
| 20 | 300 | PCT | MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE Nº 0 (ZERO), COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO NA EMBALAGEM INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. | | |
| 21 | 400 | PCT | MACARRÃO, TIPO CORTADO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO NA EMBALAGEM INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. | | |
| 22 | 80 | PCT | MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G CONTENDO NA EMBALAGEM | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. | | |
| 23 | 144 | UND | MAIONESE, EMBALAGEM EM PLASTICO 500G , COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE | | |
| 24 | 360 | UND | MARGARINA VEGETAL CREMOSA, EMBALAGEM 500 GRS. | | |
| 25 | 180 | UNID | MILHO VERDE, EM CONSERVA, A BASE DE MILHO/AGUA/SAL/AÇUCAR SEM CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 200GRS. | | |
| 26 | 160 | UNID | MOLHO PIMENTA, COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ÁLCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, EMBALAGEM DE 1LITRO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI N° 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 27 | 36 | CX | OLEO DE SOJA, REFINADO SEM COLESTEROL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLASTICO OU LATA COM 900 ML, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO, CAIXA COM 20UND. | | |

| | | | | | |
|----|------|------|--|--|--|
| 28 | 150 | DZ | OVO DE GALINHA GRANDE, PESO MÍNIMO 50G, EMBALADO EM LÂMINA DE PAPELÃO FORTE, INODORO E SECO, EM CAIXILHOS OU DIVISORES CELULARES PARA 12 UNIDADES, COM SELO DE INSPEÇÃO DO SIFE. | | |
| 29 | 48 | UNID | PÓ PARA ACHOCOLATADO EM PO, INSTANTÂNEO, À BASE DE CACAU EM PO E MALTODEXTRINA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, EMBALAGEM COM 100 GRAMAS. | | |
| 30 | 1500 | UNID | SUCO CONCENTRADO DE CAJU EMBALAGEM DE 500 ML - RENDIMENTO DE 5 LITROS COM VALORES NUTRICIONAIS E METABISUFITO E DESOATO DE SODIO, ACIDULANTE, ÁCIDO CITRICO, AROMATIZANTE DE CAJU, NÃO CONTEM GLUTEM, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, PAUSTEURIZADO, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOOLICO. | | |
| 31 | 160 | PCT | SAL PARA TEMPERO, EXTRA REFINADO E IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. | | |
| 32 | 40 | PCT | TEMPERO. CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. | | |

| | | | | | |
|--|------|------|--|--|--|
| 33 | 48 | UNID | VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO TINTO DE MAÇÃ, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM 750 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 01 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS R\$: | | | | | |
| LOTE 02 HORTIFRUTIGRANJEIROS | | | | | |
| 34 | 800 | KG | ABOBORA JAPONESA TIPO EXTRA, 1ª QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA E DESCOLORADA). | | |
| 35 | 200 | KG | ALHO BRANCO SEM DEFEITOS GRAVE (PODRIDAO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATACAO OU VIROSE, OCA, DESCOLORADO) TAMANHO APROXIMADO DE 15 A 20CM, CATERORIA EXTRA. | | |
| 36 | 1000 | KG | BANANA NANICA CLIMATIZADA, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 100g, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA; A POLPA DEVERÁ APRESENTAR-SE INTACTA E FIRME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%. | | |
| 37 | 1200 | KG | BATATA INGLESA LAVADA OU ESCOVADAS, CLASSE MAIO QUE 42 ATE 70 MM, SEM DEFEITOS | | |

| | | | | | |
|----|------|----|---|--|--|
| | | | GRAVES (PODRIDAO, UMIDA, SECA), APRESENTACAO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTANCIAS TOXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINARIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. | | |
| 38 | 800 | KG | BETERRABA SEM FOLHA. SEPARADO POR TAMANHO, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MOLE, DEFORMACAO, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECANICOS, MUCHAS E INJURIAS POR PRAGAS OU DOENCAS), EMBALADA EM PACOTE TIPO REDE, CONTENDO ETIQUETA E PESO. | | |
| 39 | 1200 | KG | CEBOLA BRANCA INTEGRAS E FIRMES, COM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICAOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | | |
| 40 | 1200 | KG | CENOURA SEM FOLHAS E RAMAS, FRESCA, TAMANHA MEDIO, INTEGRAS E FIRMES SEM LESOES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS. DEVER APRESENTAR TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. | | |
| 41 | 900 | KG | CHUCHU VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA INTEGRA, NAO BROTADO, CLASSE COM, APROXIMADAMENTE MAIOR QUE 12 E MENOR QUE 14 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MURCHOS, QUEIMADOS, DANOS NAO CICATRIZADOS, DEFORMADOS E | | |

| | | | | | |
|----|------|----|---|--|--|
| | | | COM AUSENCIA PENDUNCULO), CATEGORIA EXTRA, DE ACORDO COM A RESOLUCAO Nº 12/78 DA CNNPA. | | |
| 42 | 1100 | KG | LARANJA PÊRA RIO, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 180g- DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE 15%. | | |
| 43 | 1000 | KG | MAÇA GALA NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. | | |
| 44 | 1200 | KG | MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SERIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO DE VEZ, NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA e SUJIDADES. | | |
| 45 | 1200 | KG | MANDIOCA COM UM TIPO BRANCA, DE BOA QUALIDADE, RAIZES GRANDES, NO GRAU NORMALDE EVOLUCAO DE TAMANHO, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. LIVRES DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE A SUPERFICIE EXTERNA. | | |
| 46 | 800 | KG | MELANCIA, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MAXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, VARIÇÃO | | |

| | | | | | |
|--|------|----|---|--|--|
| | | | TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| 47 | 1000 | KG | PEPINO LISO DE 1º, BEM DESENVOLVIDO, FIRME, INTACTO ,SEM LESÕES PERF. OU CORTE. | | |
| 48 | 700 | KG | PIMENTAO VERDE DE BOA QUALIDADE DEVE SER FRESCO E FIRME, LUSTROSO, CARNUDO E TER SEMPRE O CABO VERDE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. | | |
| 49 | 1000 | KG | REPOLHO VERDE DE BOA QUALIDADE. NÃO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE ASUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| 50 | 1300 | KG | TOMATE COMUM TIPO SALADA DE BOA QUALIDADE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 02 HORTIFRUTEGRANJEIROS =R\$ | | | | | |

| LOTE 03 - CARNES | | | | | |
|-------------------------|-----|-----|---|--|--|
| 51 | 150 | PCT | CARNE TIPO ACÉM DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM BIFE, CARNE BOVINA; PROCESSADA, ACÉM; (PARTES DE TRASEIRO E DIANTEIRO RECORTES ESPECIAIS); CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 12 ° A -18°); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E ISENTA DE SEBO, GORDURA (MÁXIMO DE 10% DE GORDURA), NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | <p>ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 52 | 330 | PCT | <p>CARNE TIPO ACÉM DE PRIMEIRA QUALIDADE, MOÍDA CARNE BOVINA; PROCESSADA, ACÉM; (PARTES DE TRASEIRO E DIANTEIRO RECORTES ESPECIAIS); MOÍDA EM DISCOS DE 6 MM; CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 12 ° A -18); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO MOÍDA DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E ISENTA DE SEBO, GORDURA (MÁXIMO DE 10% DE GORDURA), NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM</p> | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | <p>COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 1 KG; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 53 | 150 | PCT | <p>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUÍNA ; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINAS CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS) DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE</p> | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | REGISTRO; MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. | | |
| 54 | 150 | PCT | CARNE TIPO ACÊM DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM CUBOS BOVINA; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINAS DE PATINHO OU COXÃO MOLE (TIPO STROGONOFF) OU CUBOS; CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS) DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG ; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|
| | | | <p>FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS RUA RUFINO CARDOSO, E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 55 | 150 | UNID | <p>FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO; CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS, PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMOS NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; CONGELADO (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE -12 ° A -18); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO DE 2 KG; E DEVERÁ CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL); O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|-----|----|---|--|--|
| 56 | 150 | KG | FILE DE PESCADA CONGELADA - PRODUTO DE QUALIDADE - ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM , PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE). CARNE NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA OU COM ACÚMULO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, ALÉM DISSO, NÃO DEVE APRESENTAR EXTREMIDADES SECAS OU AMARELADAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A CARNE DEVERÁ ESTAR CONGELADA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. PACOTE DE 01KG. | | |
| 57 | 240 | KG | LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE DE 05 KG. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 03 – CARNE = R\$ | | | | | |

| LOTE 04 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO | | | | | |
|--|-----|----|---|--|--|
| 58 | 400 | KG | BISCOITO DE FARINHA, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, COR, | | |

| | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|
| | | | SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. 40/81 78KG 400 APRESUNTADO COMPOSIÇÃO CARNE SUÍNA PRÉ-COZIDA 1ª QUALIDADE, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, MARCA DO FABRICANTE. PACOTE COM 1KG | | |
| 59 | 500 | KG | BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR VARIADOS, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL. | | |
| 60 | 3.300 | KG | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS, CROCRANTE, MACIO, FRESCO E ASSADO UNIFORMEMENTE, APRESENTANDO COLORAÇÃO COMPATÍVEL COM O TIPO DE PRODUTO, COM TAMANHO PADRONIZADO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE MASSA: FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORCADOR, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, PESANDO APROXIMANDAMENTE 50G POR UNIDADE | | |
| 61 | 3000 | KG | PÃO DE DOCE 50G, TIPO BATATA, DE 1ª QUALIDADE. MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA Sã, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. | | |
| 62 | 400 | KG | PÃO PARA HOT DOG – MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE. PESO MÉDIO DE 50G A UNIDADE. APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. | | |
| 63 | 400 | KG | PÃO DE QUEIJO, PESANDO | | |

| | | | | | |
|----------------------|--|--|--|--|--|
| | | | APROXIMADAMENTE 20MG, SABOR QUEIJO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS SEM CHEIRO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA. | | |
| VALOR ESTIMADO = R\$ | | | | | |

| LOTE 05 - ÁGUA MINERAL | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|--|--|--|
| 64 | 200 | UND | ÁGUA MINERAL, EMBALAGEM GARRAÇÃO DE POLIPROPILENO DE 20 LITROS GASEIFICAÇÃO SEM GÁS, CARACTERISTICAS ADICIONAIS TAMPA, LACRE SEM VASILHAME E VALIDADE, NORMAS TÉCNICAS, CONFORMME PORTARIA ADE CORRELATOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. | | |
| 65 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 500ML, GASEIFICAÇÃO SEM GÁS. | | |
| 66 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 500ML, GASEIFICAÇÃO COM GÁS. | | |
| 67 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 1.500ML, GASEIFICAÇÃO SEM GÁS, CARACTERISTICAS ADICIONAL, COM LACRE DE SEGURANÇA NA TAMPA E INVOLUCRO | | |
| VALOR ESTIMADO = R\$ | | | | | |

Conforme exigência legal, a Coordenadoria de compras realizou pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos junto a empresas do ramo do objeto licitado para apuração da média estimada para desconto sobre gêneros alimentícios. Esses orçamentos encontram - se juntados aos autos e disponíveis aos interessados.

2. PRAZO DE ENTREGA DOS PRODUTOS

2.1 A empresa contratada deverá fornecer os itens imediatamente após a assinatura do contrato, no local informado, conforme cronograma abaixo,

de forma parcelada conforme a necessidade da FUMASA e mediante Ordem de Fornecimento.

TIPO DE PRODUTO FORMA DE ENTREGA

| | |
|--|------------------------|
| Gêneros Alimentícios e demais produtos | Semanalmente |
| Verduras e Legumes | Semanalmente (3 vezes) |
| Carnes | Semanalmente |

2.2 Os **PRODUTOS NÃO-PERECÍVEIS** entregues deverão, obrigatoriamente, ter validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega. Em caso de algum produto se estragar dentro da embalagem e dentro da validade, a empresa fornecedora será notificada a fazer de pronto a sua substituição.

2.3 Proceder a troca dos produtos considerados impróprios para o consumo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após o estabelecido para a entrega normal.

3. PROPOSTA

3.1 Os licitantes, que participarem do presente pregão se submete as seguintes condições:

3.1.1- O prazo de validade dos preços registrados deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, contados da data da publicação da Ata de Registro de Preços.

3.2 Prazo e condições de entrega:

3.2.1 - O pedido será feito nas datas em que as mercadorias forem necessárias, e a entrega deverá ser efetuada conforme especificação do quadro acima descrito e/ou conforme solicitação. Cancelamentos e inclusão de itens extras ao pedido poderão ser feitos com até 02 dias de antecedência.

Do recebimento dos produtos:

- **Provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com as especificações constantes da proposta da empresa, marca modelo, embalagem, especificações técnicas e níveis de desempenho mínimo exigidos.

- **Definitivamente**, após a verificação da qualidade, da quantidade dos produtos e sua conseqüente aceitação, mediante a emissão do Termo de Recebimento definitivo assinado pelas partes. No caso da entrega ser efetivada por terceiros – transportador ou semelhante, o recebimento será conforme descrito acima. No entanto, o recebimento provisório e definitivo poderá, também, ser efetuado concomitantemente, desde que esteja presente um

representante da empresa fornecedora e que os produtos sejam devidamente conferidos, conforme descrito acima.

3.2.2 - Para os itens (estocáveis) o pedido será feito nas datas em que as mercadorias forem necessárias, e a entrega deverá ser efetuada semanalmente nos dias e locais indicados conforme solicitação, os pedidos deverão ser feitos as sextas feiras. Cancelamentos e inclusão de itens extras ao pedido poderão ser feitos com até 2 dias de antecedência.

3.2.3 Para os itens (hortifrutigranjeiros), o pedido será feito semanalmente e de forma parcelada em até três entregas. A entrega deverá ser efetuada até 24 horas após o pedido. Cancelamentos e inclusão de itens extras ao pedido poderão ser feitos até o dia anterior à entrega.

3.3 Para os itens (carnes) o pedido será feito semanalmente às sextas feiras; e a entrega deverá ser efetuada na semana subsequente, indicado conforme a solicitação. Cancelamentos e inclusão de itens extras ao pedido poderão ser feitos até o dia anterior à entrega.

I – As embalagens deverão estar integras e devidamente lacradas: sem mofo, umidade, amassadas, estufadas e/ou outras avarias.

II – Para os produtos refrigerados com temperatura interna inferior ou igual a 7 graus centígrados, o transporte dos produtos deverá ocorrer em veículo fechado, refrigerado e em boas condições de higiene e conservação. Quando acondicionados em sacos plásticos transparentes, estes devem ser de primeiro uso, com a face impressa, se houver, sem contato com o produto e não reciclados. O produto deve apresentar características organolépticas sui generis (cor, cheiro, textura, sabor).

III- As caixas de madeira ou plástica utilizadas para acondicionamento dos produtos, quando for o caso, devem estar em boas condições higiênicas. As sacarias utilizadas no acondicionamento do produto, e for o caso, devem ser de primeiro uso e não reciclados. O produto deverá apresentar cor característica, sem manchas, danos mecânicos, ataques de pragas. Produto sujeito a reposição, caso não atenda às exigências. Transporte em veículo aberto com proteção ou fechado, conforme Lei 7.274/97.

IV – A data de validade dos produtos deverá ser igual ou superior à exigida, exceto aqueles cuja validade normal dos produtos sejam comprovadamente inferior.

V – Os produtos deverão estar de acordo com a Legislação vigente, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e demais órgãos sanitários competentes.

VI – Os pedidos dos produtos serão feitos de acordo com a Ordem de Fornecimento enviados ao fornecedor via fax ou e-mail.

VII – Os produtos entregues fora das especificações, fora do dia e horário estipulado e transportado fora das exigências do órgão sanitário competente serão devolvidos, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

IX No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

X- Os artigos perecíveis licitados deverão ser transportados em veículos fechados, refrigerados e acondicionados em caixas plásticas ou papelão.

XI -. Os produtos enlatados deverão estar embalados em LATA hermeticamente fechada, de 1º qualidade, com cravagem perfeita, sem amassamentos, avarias ou ferrugem, com os dizeres do rótulo legíveis e impresso:

XII. Denominação de venda e a marca, identificação da origem, conteúdo líquido, prazo de validade e identificação do lote.

3.5 A entrega dos objetos será in loco (sede do Município), estimando que 90% (noventa) por cento dos **produtos deverão ser entregues na Fundação Municipal de Assistência a Saúde - FUMASA, situada na Rua Rufino Cardoso, 382, Vale do Sol, São João da Ponte - MG**, por conta e risco da detentora da ata de registro de preços nos prazos acima citados mediante ordem de compra onde o descumprimento desta obrigação, ou seja, o atraso na realização da entrega dos objetos ensejará à Contratada em sanções administrativas conforme estabelece o art. 86 da Lei 8.666/93.

3.6 Será objeto de emissão de nota fiscal eletrônica em observância as exigências do fisco estadual, e em conformidade com os quantitativos descritos na ordem de compra, não sendo permitida a emissão de nota fiscal em desconformidade com os quantitativos descritos na ordem de compra.

4. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1 Fica indicado a servidora Daniela Ferreira Campos inscrita no CPF sob o nº. 083.574.486-82, como responsável para o acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços.

5. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

5.1. As despesas serão suportadas por dotações do orçamento municipal vigente, nas seguintes programações:

030.110.122.0011.6001-333903- Fonte 102

030.110.302.0010.6003-333903- Fonte 102

030.110.302.0010.6003-333903- Fonte 149

6. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A vigência da Ata de Registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação, sem possibilidade de prorrogação.

7. DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento das despesas decorrente de fornecimento dos objetos descritos no quadro acima, será efetuado pela Tesouraria da FUMASA, através de depósito bancário (TED) em nome da futura contratada, até o 30º (trigésimo) dia a contar da data da nota fiscal fatura, acompanhada da respectiva ordem de compra/fornecimento emitida pela FUMASA.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA FUMASA

8.1 Efetuar o pagamento na forma e prazo previstos no Edital;

8.2 Acompanhar e fiscalizar por um representante da Secretaria requisitante, especialmente designado, a entrega dos produtos;

8.3 Devolver os produtos caso não atenda as exigências do edital, devendo a Contratada fazer a respectiva reposição.

8.4 Notificar, formalmente à futura Contratada quaisquer irregularidades atinentes ao atendimento das cláusulas contratuais.

8.5 Providenciar os devidos pagamentos nos prazos avençados no futuro contrato administrativo.

9. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

9.1. Homologado o resultado da licitação, o fornecedor mais bem classificado por item, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de 03 (três) dias úteis e nas condições estabelecidas no presente edital, podendo esse prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

9.1.1. Serão registrados na ata de registro de preços os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva;

9.1.2. Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na seqüência da classificação do certame.

9.1.3. Funcionará como anexo a que se refere o subitem 9.1.2 cópia da ata de sessão de julgamento do pregão na qual os demais licitantes classificados após o vencedor declararem expressamente sua concordância em substituí-lo, eventualmente, nas mesmas condições do primeiro colocado, inclusive quanto ao preço.

9.1.4. O registro a que se refere o subitem 9.1.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses de cancelamento previstas na Cláusula 10 do presente edital. .

9.2. É facultado à ADMINISTRAÇÃO, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.3. A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

9.4. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido neste artigo, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

9.5. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, ordem de fornecimento, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

9.7. A Ata de Registro de Preços (ARP) terá validade de 12 (doze) meses a partir de sua publicação, sem possibilidade, portanto, de prorrogação.

9.8. Os contratos ou instrumentos congêneres poderão ser firmados até o último dia de vigência da Ata de Registro de Preços, independentemente do prazo de execução, podendo ainda aqueles ser aditados e prorrogados na forma da Lei Federal 8.666/93.

9.9. A Ata de Registro de Preços será lavrada em 2 (duas) vias devendo uma ser juntada ao processo que lhe deu origem e a outra levada ao Sistema de Controle de Registro de Preços.

9.10. A Ata de Registro de Preços poderá ser usada por todos os órgãos da Administração direta do Município.

9.11. O fornecedor garantirá a entrega dos materiais nas marcas apresentadas no processo licitatório por todo o período de vigência do contrato.

9.12. A Fundação Municipal de Assistência a Saúde FUMASA - MG reserva-se o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei Federal nº. 8.666/93.

10. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo à FUMASA pelo seu Setor de Compras, órgão gerenciador do presente Registro de Preços, promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

10.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original da fase de lances do Pregão.

10.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

10.3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

10.3.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

10.4. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10.5. O registro do fornecedor será cancelado quando:

10.5.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

10.5.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

10.5.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

10.5.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

10.6. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 10.5.1, 10.5.2, 10.5.4., será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.7. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

10.7.1. Por razão de interesse público; ou

10.7.2. A pedido do fornecedor.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da data do Atestado de Recebimento, diretamente no Banco do Brasil., em conta corrente da Contratada, mediante a apresentação dos originais da Nota Fiscal/Fatura;

11.2. A pedido do fornecedor, o pagamento poderá ser encaminhado para outro banco, por meio de DOC ou TED, desde que o custo dessa transferência interbancária corra as suas expensas;

11.3. Conforme o protocolo ICMS 42/09, alterado pelo protocolo ICMS 1/2011 ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

11.4. Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

11.5. A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta Fundação.

11.6. Para efeito de pagamento, a Contratada encaminhará os documentos de cobrança para a Fundação Municipal de Assistência a Saúde – FUMASA ou Tesouraria.

11.7. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à Contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Fundação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

11.7.1. Caso a Contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação;

12. SANÇÕES

12.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou 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 sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02, demais penalidades legais que a Contratada declara conhecer integralmente.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

13.2. O resultado do presente certame será divulgado no quadro de avisos oficial do Município, e comunicado aos licitantes através de fac-símile ou e-mail.

13.3. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Quadro de Avisos Oficiais.

13.4. Após a publicação do extrato da ARP, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

13.5. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira.

13.6. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São João da Ponte, Estado de Minas Gerais.

Prefeitura Municipal de São João da Ponte - MG, 03 de fevereiro de 2017.

Daniela Mendes Soares
Pregoeira Oficial do Município
Portaria nº: 008, 02.01.2017

ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)
PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL - SRP Nº 004/2017

A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA SAÚDE DE SÃO JOÃO DA PONTE, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 21.376.025/0001-64, com sede administrativa na Rua Rufino Cardoso, 382 - Bairro Vale do Sol, São João da Ponte - MG, CEP: 39.430 -00, neste ato representado por sua Presidente FUMASA, a Sra. Larissa Fagundes Gusmão, brasileira, casada, residente e domiciliado a Rua Fausto Ferreira nº 242 - Centro em São João da Ponte - MG, inscrito no CPF/MF sob o nº 064.044.076-20, portador da cédula de identidade nº MG 11998234 SSPMG, doravante denominada **FUNDAÇÃO**; e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Estadual 14167 de 10 de janeiro de 2002, Decreto Estadual 42.408 de 08 de março de 2002, Decreto Estadual 43.653 de 12/11/2003, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores, e demais condições fixadas neste instrumento convocatório

DETENTORA:

Denominação: _____

Endereço: _____

CNPJ: _____ Repres
 entante Legal: _____

CPF: _____

| LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | | | | |
|---------------------------------------|-----|------|--|------------|-------------|
| ITEM | QT | UNID | DESCRIÇÃO | PREÇO UNIT | PREÇO TOTAL |
| 1 | 340 | PCT | AÇUCAR CRISTAL, PACOTE COM 5KG, PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, ACONDICIONADO EM AMBALAGEM CONFECCIONADA EM MATERIAL PLASTICO RESISTENTE CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE. | | |
| 2 | 320 | PCT | ARROZ AGULHINHA TIPO 1, BENEFICIADO, LONGO FINO, POLIDO, EMBALAGEM COM 5KG, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS. NÃO DEVE | | |

| | | | | | |
|---|-----|------|---|--|--|
| | | | ESTAR COM SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES. | | |
| 3 | 120 | UNID | AZEITONAS, VERDE, COM CAROÇO, NÃO FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, TAMANHO GRAUDO E COLORAÇÃO UNIFORMES, 500 GRAMAS. | | |
| 4 | 100 | CX | BISCOITO, DOCE TIPO MAISENA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 02 KG CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. | | |
| 5 | 180 | CX | BISCOITO, AGUA E SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1,5 KG, CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. | | |
| 6 | 800 | PCT | CAFÉ EM PÓ, PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO TORRADO E MOIDO. EMBALAGEM DE 500 KG, PESO LIQUIDO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO E COM SELO DA ABIC. PRAZO DE VALIDADE. | | |
| 7 | 200 | UNID | CHA ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE ERVAS, USO ALIMENTÍCIO, SABOR POMAR, CAIXA COM 10 SACHES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 8 | 120 | PCT | CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL MATERIA PRIMA, COLORAU A BASE DE URUCUM, | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | ASPECTO FÍSICO MOÍDO, APLICAÇÃO NA CULINÁRIA, PCT 500GRS. | | |
| 9 | 50 | PCT | CONDIMENTO - APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA PRIMA COENTRO, ASPECTO FÍSICO MOÍDO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM COM 1 KG CADA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 10 | 100 | UNID | CREME DE LEITE - 100% DE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATAS LIMPAS, INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, QUE GARATAM A INTEGRIDADE DO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200ML, A EMBALAGEM DEVERA CONTER ESTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE. | | |
| 11 | 48 | UNID | ERVILHA EM CONSERVA, A BASE DE ERVILHA/AGUA/SAL/AÇUCAR SEM CONSERVANTES EMBALADO EM LATAS LIMPAS, INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, QUE GARATAM A INTEGRIDADE DO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, A EMBALAGEM DEVERA CONTER ESTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DO ORGÃO | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | COMPETENTE. | | |
| 12 | 300 | UND | EXTRATO DE TOMATE, DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS CLARAS OU ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA. EMBALAGEM DE 340 GRS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGAS. | | |
| 13 | 200 | PCT | FARINHA DE MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, EMBALAGEM DE 1KG, TIPO GRUPO SECO, SUBGRUPO FINO, BRANCA, SEM CHEIRO AZEDO, NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. | | |
| 14 | 40 | PCT | FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS. | | |
| 15 | 30 | PCT | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO EM PÓ, SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS. | | |

| | | | | | |
|----|------|------|---|--|--|
| 16 | 1200 | PCT | FEIJÃO, CARIOQUINHA TIPO 01 NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, SAFRA, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS). NÃO DEVEM ESTAR EMBRANQUIÇADOS (MOFO), MURCHOS E SEM BRILHO, BROTAMENTO, NÃO DEVEM APRESENTAR CHEIRO ESTRANHO (INSETICIDA) QUANDO O PACOTE FOR ABERTO. | | |
| 17 | 180 | PCT | FUBA DE MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADOS NA EMBALAGEM, DEVEM ESTAR SECOS E BEM SOLTOS NO PACOTE, NÃO TER MANCHAS DE COR PRETA, AZULADAS OU ESVERDEADAS E CHEIRO AZEDO. | | |
| 18 | 48 | UNID | FRUTA EM CALDA, TIPO FRUTA AMEIXA, INGREDIENTES ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CAROÇO, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 19 | 500 | UNID | GELATINA, EM PO TRADICIONAL, SABORES VARIADOS, COM VALIDADE DE 01 ANO, EMBALAGEM COM 35 GRAMAS. | | |
| 20 | 300 | PCT | MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE Nº 0 (ZERO), COM OVOS, | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO NA EMBALAGEM INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE.</p> | | |
| 21 | 400 | PCT | <p>MACARRÃO, TIPO CORTADO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO NA EMBALAGEM INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE.</p> | | |
| 22 | 80 | PCT | <p>MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G CONTENDO NA EMBALAGEM INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE.</p> | | |
| 23 | 144 | UND | <p>MAIONESE, EMBALAGEM EM PLASTICO 500G , COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DE PRIMEIRA</p> | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | QUALIDADE | | |
| 24 | 360 | UND | MARGARINA VEGETAL CREMOSA, EMBALAGEM 500 GRS. | | |
| 25 | 180 | UNID | MILHO VERDE, EM CONSERVA, A BASE DE MILHO/AGUA/SAL/AÇUCAR SEM CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 200GRS. | | |
| 26 | 160 | UNID | MOLHO PIMENTA, COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ÁLCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, EMBALAGEM DE 1LITRO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 27 | 36 | CX | OLEO DE SOJA, REFINADO SEM COLESTEROL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLASTICO OU LATA COM 900 ML, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO, CAIXA COM 20UND. | | |
| 28 | 150 | DZ | OVO DE GALINHA GRANDE, PESO MÍNIMO 50G, EMBALADO EM LÂMINA DE PAPELÃO FORTE, INODORO E SECO, EM CAIXILHOS OU DIVISORES CELULARES PARA 12 UNIDADES, COM SELO DE INSPEÇÃO DO SIFE. | | |
| 29 | 48 | UNID | PÓ PARA ACHOCOLATADO EM PO, INSTANTÂNEO, À BASE DE CACAU EM PO E MALTODEXTRINA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, EMBALAGEM COM 100 GRAMAS. | | |

| | | | | | |
|----|------|------|---|--|--|
| 30 | 1500 | UNID | SUCO CONCENTRADO DE CAJU EMBALAGEM DE 500 ML - RENDIMENTO DE 5 LITROS COM VALORES NUTRICIONAIS E METABISUFITO E DESOATO DE SODIO, ACIDULANTE, ÁCIDO CITRICO, AROMATIZANTE DE CAJU, NÃO CONTEM GLUTEM, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, PAUSTEURIZADO, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOOLICO. | | |
| 31 | 160 | PCT | SAL PARA TEMPERO, EXTRA REFINADO E IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. | | |
| 32 | 40 | PCT | TEMPERO. CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. | | |
| 33 | 48 | UNID | VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO TINTO DE MAÇÃ, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. | | |

| | | | | | |
|--|------|----|---|--|--|
| | | | EMBALAGEM COM 750 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 01 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS R\$: | | | | | |
| LOTE 02 HORTIFRUTIGRANJEIROS | | | | | |
| 34 | 800 | KG | ABOBORA JAPONESA TIPO EXTRA, 1ª QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA E DESCOLORADA). | | |
| 35 | 200 | KG | ALHO BRANCO SEM DEFEITOS GRAVE (PODRIDAO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA, DESCOLORADO) TAMANHO APROXIMADO DE 15 A 20CM, CATERORIA EXTRA. | | |
| 36 | 1000 | KG | BANANA NANICA CLIMATIZADA, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 100g, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA; A POLPA DEVERÁ APRESENTAR-SE INTACTA E FIRME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%. | | |
| 37 | 1200 | KG | BATATA INGLESA LAVADA OU ESCOVADAS, CLASSE MAIO QUE 42 ATE 70 MM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, UMIDA, SECA), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTANCIAS TOXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINARIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. | | |
| 38 | 800 | KG | BETERRABA SEM FOLHA. SEPARADO POR TAMANHO, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MOLE, DEFORMAÇÃO, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECANICOS, | | |

| | | | | | |
|----|------|----|--|--|--|
| | | | MUCHAS E INJURIAS POR PRAGAS OU DOENCAS), EMBALADA EM PACOTE TIPO REDE, CONTENDO ETIQUETA E PESO. | | |
| 39 | 1200 | KG | CEBOLA BRANCA INTEGRAS E FIRMES, COM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | | |
| 40 | 1200 | KG | CENOURA SEM FOLHAS E RAMAS, FRESCA, TAMANHA MEDIO, INTEGRAS E FIRMES SEM LESOES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS. DEVER APRESENTAR TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. | | |
| 41 | 900 | KG | CHUCHU VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA INTEGRAS, NÃO BROTADO, CLASSE COM, APROXIMADAMENTE MAIOR QUE 12 E MENOR QUE 14 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MURCHOS, QUEIMADOS, DANOS NÃO CICATRIZADOS, DEFORMADOS E COM AUSENCIA PENDUNCULO), CATEGORIA EXTRA, DE ACORDO COM A RESOLUCAO Nº 12/78 DA CNNPA. | | |
| 42 | 1100 | KG | LARANJA PÊRA RIO, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 180g- DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE 15%. | | |

| | | | | | |
|----|------|----|---|--|--|
| 43 | 1000 | KG | MAÇA GALA NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. | | |
| 44 | 1200 | KG | MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SERIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO DE VEZ, NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA e SUJIDADES. | | |
| 45 | 1200 | KG | MANDIOCA COM UM TIPO BRANCA, DE BOA QUALIDADE, RAIZES GRANDES, NO GRAU NORMALDE EVOLUCAO DE TAMANHO, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. LIVRES DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE A SUPERFICIE EXTERNA. | | |
| 46 | 800 | KG | MELANCIA, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MAXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| 47 | 1000 | KG | PEPINO LISO DE 1º, BEM DESENVOLVIDO, FIRME, INTACTO ,SEM LESÕES PERF. OU CORTE. | | |
| 48 | 700 | KG | PIMENTAO VERDE DE BOA QUALIDADE DEVE SER FRESCO E FIRME, LUSTROSO, CARNUDO E TER SEMPRE O CABO VERDE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. | | |
| 49 | 1000 | KG | REPOLHO VERDE DE BOA | | |

| | | | | | |
|--|------|----|---|--|--|
| | | | QUALIDADE. NÃO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE ASUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| 50 | 1300 | KG | TOMATE COMUM TIPO SALADA DE BOA QUALIDADE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 02 HORTIFRUTEGRANJEIROS =R\$ | | | | | |

| LOTE 03 - CARNES | | | | | |
|-------------------------|-----|-----|--|--|--|
| 51 | 150 | PCT | CARNE TIPO ACÊM DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM BIFE, CARNE BOVINA; PROCESSADA, ACÊM; (PARTES DE TRASEIRO E DIANTEIRO RECORTEES ESPECIAIS); CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 12 ° A -18°); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E ISENTA DE SEBO, GORDURA (MÁXIMO DE 10% DE GORDURA), NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG ; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | <p>TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 52 | 330 | PCT | <p>CARNE TIPO ACÉM DE PRIMEIRA QUALIDADE, MOÍDA CARNE BOVINA; PROCESSADA, ACÉM; (PARTES DE TRASEIRO E DIANTEIRO RECORTEES ESPECIAIS); MOÍDA EM DISCOS DE 6 MM; CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 12 ° A -18); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO MOÍDA DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E ISENTA DE SEBO, GORDURA (MÁXIMO DE 10% DE GORDURA), NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 1 KG; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS</p> | | |

| | | | | |
|----|-----|-----|--|--|
| | | | FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. | |
| 53 | 150 | PCT | CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUÍNA ; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINAS CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS) DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG ; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. | | |
| 54 | 150 | PCT | CARNE TIPO ACÊM DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM CUBOS BOVINA; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINAS DE PATINHO OU COXÃO MOLE (TIPO STROGONOFF) OU CUBOS; CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS) DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG ; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS RUA RUFINO CARDOSO, E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|
| 55 | 150 | UNID | <p>FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO; CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS, PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMOS NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; CONGELADO (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE -12 ° A -18); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO DE 2 KG; E DEVERÁ CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL); O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 56 | 150 | KG | <p>FILE DE PESCADA CONGELADA - PRODUTO DE QUALIDADE - ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE). CARNE NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA OU COM ACÚMULO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, ALÉM DISSO, NÃO DEVE APRESENTAR EXTREMIDADES SECAS OU AMARELADAS. DEVERÁ SER</p> | | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|-----|----|--|--|--|
| | | | TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A CARNE DEVERÁ ESTAR CONGELADA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. PACOTE DE 01KG. | | |
| 57 | 240 | KG | LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE DE 05 KG. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 03 – CARNE = R\$ | | | | | |

| LOTE 04 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO | | | | | |
|--|-----|----|--|--|--|
| 58 | 400 | KG | BISCOITO DE FARINHA, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. 40/81 78KG 400 APRESUNTADO COMPOSIÇÃO CARNE SUÍNA PRÉ-COZIDA 1ª QUALIDADE, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, MARCA DO FABRICANTE. PACOTE COM 1KG | | |
| 59 | 500 | KG | BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR VARIADOS, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, | | |

| | | | | | |
|-------------------------------|-------|-----|--|--|--|
| | | | FERMENTO, SAL. | | |
| 60 | 3.300 | KG | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS, CROCRANTE, MACIO, FRESCO E ASSADO UNIFORMEMENTE, APRESENTANDO COLORAÇÃO COMPATIVEL COM O TIPO DE PRODUTO, COM TAMANHO PADRONIZADO, COMPOSIÇÃO MINIMA DE MASSA: FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORCADOR, AGUA, AÇUCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, PESANDO APROXIMANDAMENTE 50G POR UNIDADE | | |
| 61 | 3000 | KG | PÃO DE DOCE 50G, TIPO BATATA, DE 1ª QUALIDADE. MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERISTICO DO PRODUTO. PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. | | |
| 62 | 400 | KG | PÃO PARA HOT DOG – MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE. PESO MÉDIO DE 50G A UNIDADE. APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SABOR E CHEIRO. CARACTERISTICO DO PRODUTO. | | |
| 63 | 400 | KG | PÃO DE QUEIJO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20MG, SABOR QUEIJO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS SEM CHEIRO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA. | | |
| VALOR ESTIMADO = R\$ | | | | | |
| LOTE 05 – ÁGUA MINERAL | | | | | |
| 64 | 200 | UND | ÁGUA MINERAL, EMBALAGEM GARRAFÃO DE POLIPROPILENO DE 20 LITROS GASEIFICAÇÃO SEM GÁS, CARACTERISTICAS ADICIONAIS TAMPA, LACRE SEM VASILHAME E VALIDADE, | | |

| | | | | | |
|----------------------|-----|-----|--|--|--|
| | | | NORMAS TÉCNICAS, CONFORMME PORTARIA ADE CORRELATOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. | | |
| 65 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 500ML, GASEIFICAÇÃO SEM GÁS. | | |
| 66 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 500ML, GASEIFICAÇÃO COM GÁS. | | |
| 67 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 1.500ML, GASEIFICAÇÃO SEM GÁS, CARACTERISTICAS ADICIONAL, COM LACRE DE SEGURANÇA NA TAMPA E INVOLUCRO | | |
| VALOR ESTIMADO = R\$ | | | | | |

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios e carnes para atender às necessidades de todas da FUMASA, de forma parcelada, em conformidade com o Termo de Referência e em observância ao descrito nas especificações técnicas, em atendimento à solicitação da FUMASA.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

2.2 A futura Ata de Registro de Preços não poderá sob hipótese alguma ser prorrogada.

CLÁUSULA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

3.1. Contratar com o Município, nas condições previstas no edital do PREGÃO PRESENCIAL – SRP nº 004/2017, e o preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2. Manter, durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA FUNDAÇÃO

4.1. Indicar Comissão de Fiscalização e Recebimento, responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.

4.2. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

4.3 Efetuar os devidos pagamentos de acordo ao estabelecido no Instrumento Convocatório.

CLÁUSULA QUINTA - SANÇÕES

5.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e na Lei Federal 8.666, de 13 de junho de 1993, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e criminais.

5.2. A aplicação de multa na infringência ao disposto nos artigos 81, 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93 obedecerá ao disposto nesta Cláusula.

5.3. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela FUNDAÇÃO, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

5.3.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

5.3.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

5.4. O atraso injustificado na execução do contrato, a saber, o atraso na entrega dos materiais/mercadorias, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

5.4.1. Multa de 10% (dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

5.4.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

Parágrafo único - A partir do 46º (quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no edital ou contrato, sujeitando-se à aplicação da multa prevista na Cláusula 5.5 desta ARP.

5.5. Pela inexecução total ou parcial da entrega poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

5.5.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

5.5.2. Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

5.6. O produto não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da intimação.

Parágrafo único - A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista na Cláusula 5.5 desta ARP,

considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no "caput" desta Cláusula.

5.7. O pedido de prorrogação de prazo para entrega do produto somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente ou conforme consta do Edital.

5.8. As multas referidas nesta ARP não impedem a aplicação de outras sanções previstas nas Leis 8.666/93 e 10.520/02.

5.8.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a ADMINISTRAÇÃO reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

5.8.2. Caso a contratada tenha prestado garantia, e esta for insuficiente para cobrir o valor da multa, será retida a diferença, nos termos disciplinados no parágrafo anterior.

5.8.3. Se a ADMINISTRAÇÃO decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada devidamente corrigido pelo IPC-FIPE.

CLÁUSULA SEXTA - DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1. Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do PREGÃO PRESENCIAL – SRP nº 004/2017 com seus Anexos e a proposta da DETENTORA;

6.2. A existência de preços registrados não obriga a FUNDAÇÃO a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA SÉTIMA - FORO

7.1. O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de São João da Ponte, Estado de Minas Gerais.

7.2. Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

São João da Ponte - MG, ... de de 2017.

Larissa Fagundes Gusmão
Presidente – FUMASA

FUNDAÇÃO

Representante legal: _____

CPF: _____

Razão Social: _____

CNPJ: _____

DETENTORA

Testemunhas:

Nome:
RG n°:

Nome:
RG n°:

ANEXO III - PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017

| DADOS DO LICITANTE | | |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Denominação: | | |
| Endereço: | | |
| CEP: | Fone: | Fax: |
| e-mail: | | CNPJ: |

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigrangeiros, produtos de panificação e carnes para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Saúde São João da Ponte – FUMASA, de forma parcelada, conforme Termo de Referência – Anexo I, e em observância ao descrito nas especificações técnicas, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Fundação Municipal de Assistência à Saúde.

| LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------|---|-------------------|--------------------|
| ITEM | QT | UNID | DESCRIÇÃO | PREÇO UNIT | PREÇO TOTAL |
| 1 | 340 | PCT | AÇUCAR CRISTAL, PACOTE COM 5KG, PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, ACONDICIONADO EM AMBALAGEM CONFECCIONADA EM MATERIAL PLASTICO RESISTENTE CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE. | | |
| 2 | 320 | PCT | ARROZ AGULHINHA TIPO 1, BENEFICIADO, LONGO FINO, POLIDO, EMBALAGEM COM 5KG, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS. NÃO DEVE ESTAR COM SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES. | | |
| 3 | 120 | UNID | AZEITONAS, VERDE, COM CAROÇO, NÃO FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, | | |

| | | | | | |
|---|-----|------|---|--|--|
| | | | TAMANHO GRAUDO E COLORAÇÃO UNIFORMES, 500 GRAMAS. | | |
| 4 | 100 | CX | BISCOITO, DOCE TIPO MAISENA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 02 KG CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. | | |
| 5 | 180 | CX | BISCOITO, AGUA E SAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1,5 KG, CONFECCIONADA EM PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FABRICA, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. | | |
| 6 | 800 | PCT | CAFÉ EM PÓ, PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO TORRADO E MOIDO. EMBALAGEM DE 500 KG, PESO LIQUIDO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO E COM SELO DA ABIC. PRAZO DE VALIDADE. | | |
| 7 | 200 | UNID | CHA ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE ERVAS, USO ALIMENTÍCIO, SABOR POMAR, CAIXA COM 10 SACHES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 8 | 120 | PCT | CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL MATERIA PRIMA, COLORAU A BASE DE URUCUM, ASPECTO FÍSICO MOIDO, APLICAÇÃO NA CULINÁRIA, PCT 500GRS. | | |
| 9 | 50 | PCT | CONDIMENTO - APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA PRIMA COENTRO, ASPECTO FÍSICO | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|
| | | | MOÍDO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM COM 1 KG CADA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 10 | 100 | UNID | CREME DE LEITE - 100% DE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATAS LIMPAS, INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, QUE GARATAM A INTEGRIDADE DO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200ML, A EMBALAGEM DEVERA CONTER ESTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE. | | |
| 11 | 48 | UNID | ERVILHA EM CONSERVA, A BASE DE ERVILHA/AGUA/SAL/AÇUCAR SEM CONSERVANTES EMBALADO EM LATAS LIMPAS, INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, QUE GARATAM A INTEGRIDADE DO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, A EMBALAGEM DEVERA CONTER ESTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE. | | |
| 12 | 300 | UND | EXTRATO DE TOMATE, DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. | | |

| | | | | | |
|----|------|-----|--|--|--|
| | | | SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS CLARAS OU ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA. EMBALAGEM DE 340 GRS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGAS. | | |
| 13 | 200 | PCT | FARINHA DE MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, EMBALAGEM DE 1KG, TIPO GRUPO SECO, SUBGRUPO FINO, BRANCA, SEM CHEIRO AZEDO, NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. | | |
| 14 | 40 | PCT | FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS. | | |
| 15 | 30 | PCT | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO EM PÓ, SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS. | | |
| 16 | 1200 | PCT | FEIJÃO, CARIOQUINHA TIPO 01 NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALBEM DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALABEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, SAFRA, PRAZO DE VALIDADE E PESO | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | LIQUIDO. NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS). NÃO DEVEM ESTAR ESBRANQUIÇADOS (MOFO), MURCHOS E SEM BRILHO, BROTAMENTO, NÃO DEVEM APRESENTAR CHEIRO ESTRANHO (INSETICIDA) QUANDO O PACOTE FOR ABERTO. | | |
| 17 | 180 | PCT | FUBA DE MILHO, ACONDIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG, PLASTICO RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADOS NA EMBALAGEM, DEVEM ESTAR SECOS E BEM SOLTOS NO PACOTE, NÃO TER MANCHAS DE COR PRETA, AZULADAS OU ESVERDEADAS E CHEIRO AZEDO. | | |
| 18 | 48 | UNID | FRUTA EM CALDA, TIPO FRUTA AMEIXA, INGREDIENTES ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CAROÇO, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 19 | 500 | UNID | GELATINA, EM PO TRADICIONAL, SABORES VARIADOS, COM VALIDADE DE 01 ANO, EMBALAGEM COM 35 GRAMAS. | | |
| 20 | 300 | PCT | MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE Nº 0 (ZERO), COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO NA EMBALAGEM INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. | | |
| 21 | 400 | PCT | MACARRÃO, TIPO CORTADO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. | | |
| 22 | 80 | PCT | MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, SABOR AZEDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS, INSETOS) DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. | | |
| 23 | 144 | UND | MAIONESE, EMBALAGEM EM PLASTICO 500G, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE | | |
| 24 | 360 | UND | MARGARINA VEGETAL CREMOSA, EMBALAGEM 500 GRS. | | |
| 25 | 180 | UNID | MILHO VERDE, EM CONSERVA, A BASE DE | | |

| | | | | | |
|----|------|------|---|--|--|
| | | | MILHO/AGUA/SAL/AÇUCAR SEM CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 200GRS. | | |
| 26 | 160 | UNID | MOLHO PIMENTA, COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ÁLCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, EMBALAGEM DE 1LITRO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI N° 9.972, DE 25/05/2000. | | |
| 27 | 36 | CX | OLEO DE SOJA, REFINADO SEM COLESTEROL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLASTICO OU LATA COM 900 ML, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES E DATA DE VENCIMENTO, CAIXA COM 20UND. | | |
| 28 | 150 | DZ | OVO DE GALINHA GRANDE, PESO MÍNIMO 50G, EMBALADO EM LÂMINA DE PAPELÃO FORTE, INODORO E SECO, EM CAIXILHOS OU DIVISORES CELULARES PARA 12 UNIDADES, COM SELO DE INSPEÇÃO DO SIFE. | | |
| 29 | 48 | UNID | PÓ PARA ACHOCOLATADO EM PO, INSTANTÂNEO, À BASE DE CACAU EM PO E MALTODEXTRINA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, EMBALAGEM COM 100 GRAMAS. | | |
| 30 | 1500 | UNID | SUCO CONCENTRADO DE CAJU EMBALAGEM DE 500 ML - RENDIMENTO DE 5 LITROS COM VALORES NUTRICIONAIS E METABISUFITO E DESOATO DE SODIO, ACIDULANTE, ÁCIDO | | |

| | | | | | |
|--|-----|------|--|--|--|
| | | | CITRICO, AROMATIZANTE DE CAJU, NÃO CONTEM GLUTEM, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, PAUSTEURIZADO, HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOOLICO. | | |
| 31 | 160 | PCT | SAL PARA TEMPERO, EXTRA REFINADO E IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. | | |
| 32 | 40 | PCT | TEMPERO. CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. | | |
| 33 | 48 | UNID | VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO TINTO DE MAÇÃ, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM COM 750 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 01 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS R\$: | | | | | |

| LOTE 02 HORTIFRUTIGRANJEIROS | | | | |
|-------------------------------------|------|----|---|--|
| 34 | 800 | KG | ABOBORA JAPONESA TIPO EXTRA, 1ª QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA E DESCOLORADA). | |
| 35 | 200 | KG | ALHO BRANCO SEM DEFEITOS GRAVE (PODRIDAO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA, DESCOLORADO) TAMANHO APROXIMADO DE 15 A 20CM, CATERORIA EXTRA. | |
| 36 | 1000 | KG | BANANA NANICA CLIMATIZADA, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 100g, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA; A POLPA DEVERÁ APRESENTAR-SE INTACTA E FIRME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%. | |
| 37 | 1200 | KG | BATATA INGLESA LAVADA OU ESCOVADAS, CLASSE MAIO QUE 42 ATE 70 MM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, UMIDA, SECA), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTANCIAS TOXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINARIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. | |
| 38 | 800 | KG | BETERRABA SEM FOLHA. SEPARADO POR TAMANHO, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MOLE, DEFORMAÇÃO, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECANICOS, MUCHAS E INJURIAS POR PRAGAS OU DOENCAS), EMBALADA EM PACOTE TIPO REDE, CONTENDO ETIQUETA E PESO. | |

| | | | | | |
|----|------|----|---|--|--|
| 39 | 1200 | KG | CEBOLA BRANCA INTEGRAS E FIRMES, COM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | | |
| 40 | 1200 | KG | CENOURA SEM FOLHAS E RAMAS, FRESCA, TAMANHA MEDIO, INTEGRAS E FIRMES SEM LESOES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS. DEVER APRESENTAR TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. | | |
| 41 | 900 | KG | CHUCHU VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA INTEGRA, NÃO BROTADO, CLASSE COM, APROXIMADAMENTE MAIOR QUE 12 E MENOR QUE 14 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MURCHOS, QUEIMADOS, DANOS NÃO CICATRIZADOS, DEFORMADOS E COM AUSENCIA PENDUNCULO), CATEGORIA EXTRA, DE ACORDO COM A RESOLUCAO Nº 12/78 DA CNNPA. | | |
| 42 | 1100 | KG | LARANJA PÊRA RIO, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 180g- DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE 15%. | | |
| 43 | 1000 | KG | MAÇA GALA NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA | | |

| | | | | | |
|----|------|----|---|--|--|
| | | | APARENCIA. | | |
| 44 | 1200 | KG | MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SERIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO DE VEZ, NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA e SUJIDADES. | | |
| 45 | 1200 | KG | MANDIOCA COM UM TIPO BRANCA, DE BOA QUALIDADE, RAIZES GRANDES, NO GRAU NORMALDE EVOLUCAO DE TAMANHO, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. LIVRES DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE A SUPERFICIE EXTERNA. | | |
| 46 | 800 | KG | MELANCIA, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MAXIMO DE TAMANHO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| 47 | 1000 | KG | PEPINO LISO DE 1º, BEM DESENVOLVIDO, FIRME, INTACTO ,SEM LESÕES PERF. OU CORTE. | | |
| 48 | 700 | KG | PIMENTAO VERDE DE BOA QUALIDADE DEVE SER FRESCO E FIRME, LUSTROSO, CARNUDO E TER SEMPRE O CABO VERDE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. | | |
| 49 | 1000 | KG | REPOLHO VERDE DE BOA QUALIDADE. NÃO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE ASUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO | | |

| | | | | | |
|--|------|----|---|--|--|
| | | | DE ATE 15%. | | |
| 50 | 1300 | KG | TOMATE COMUM TIPO SALADA DE BOA QUALIDADE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 02 HORTIFRUTEGRANJEIROS =R\$ | | | | | |

| LOTE 03 - CARNES | | | | | |
|-------------------------|-----|-----|--|--|--|
| 51 | 150 | PCT | CARNE TIPO ACÊM DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM BIFE, CARNE BOVINA; PROCESSADA, ACÊM; (PARTES DE TRASEIRO E DIANTEIRO RECORTEES ESPECIAIS); CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 12 ° A -18°); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E ISENTA DE SEBO, GORDURA (MÁXIMO DE 10% DE GORDURA), NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG ; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | <p>COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 52 | 330 | PCT | <p>CARNE TIPO ACÉM DE PRIMEIRA QUALIDADE, MOÍDA CARNE BOVINA; PROCESSADA, ACÉM; (PARTES DE TRASEIRO E DIANTEIRO RECORTES ESPECIAIS); MOÍDA EM DISCOS DE 6 MM; CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO 12 ° A -18); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO MOÍDA DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E ISENTA DE SEBO, GORDURA (MÁXIMO DE 10% DE GORDURA), NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 1 KG; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM</p> | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. | | |
| 53 | 150 | PCT | CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM BIFES PEQUENOS, SUÍNA ; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINAS CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS) DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG ; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCCÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| 54 | 150 | PCT | <p>CARNE TIPO ACÊM DE PRIMEIRA QUALIDADE CORTE EM CUBOS BOVINA; PROCESSADA, DE LIMPAS E FINAS DE PATINHO OU COXÃO MOLE (TIPO STROGONOFF) OU CUBOS; CONGELADA (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO -12 A -18 GRAUS) DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA; O PRODUTO ISENTA DE SEBO, GORDURA, NERVOS, COÁGULOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO DEVENDO ESTAR LIVRES DE BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM ROTULADA, PESANDO 2 KG; DEVERÃO CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), NÚMERO DE REGISTRO; NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE; O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO ÀS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS RUA RUFINO CARDOSO, E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCCÃO (VEÍCULO REFRIGERADO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 55 | 150 | UNID | <p>FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, PARTES INTEIRAS, TAMANHO PADRÃO SEM TEMPERO; CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS,</p> | | |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|--|--|
| | | | <p>PARASITAS, PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMOS NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME; CONGELADO (TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE -12 ° A -18); O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICO DE 2 KG; E DEVERÁ CONTER O SELO S.I.F. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL); O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO QUANTO AS FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS COCÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> | | |
| 56 | 150 | KG | <p>FILE DE PESCADA CONGELADA - PRODUTO DE QUALIDADE - ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE). CARNE NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA OU COM ACÚMULO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, ALÉM DISSO, NÃO DEVE APRESENTAR EXTREMIDADES SECAS OU AMARELADAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A CARNE DEVERÁ ESTAR CONGELADA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU</p> | | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|-----|----|--|--|--|
| | | | SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. PACOTE DE 01KG. | | |
| 57 | 240 | KG | LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, ELABORADA COM CARNES NOBRES SUÍNAS E CONDIMENTAÇÃO NATURAL, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS OU NÃO DE TECIDOS ADIPOSEO, INGREDIENTES, EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUTO CONGELADO A 12°C. PACOTE DE 05 KG. | | |
| VALOR ESTIMADO LOTE 03 - CARNE = R\$ | | | | | |

| LOTE 04 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO | | | | | |
|--|-------|----|--|--|--|
| 58 | 400 | KG | BISCOITO DE FARINHA, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. 40/81 78KG 400 APRESUNTADO COMPOSIÇÃO CARNE SUÍNA PRÉ-COZIDA 1ª QUALIDADE, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, MARCA DO FABRICANTE. PACOTE COM 1KG | | |
| 59 | 500 | KG | BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR VARIADOS, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL. | | |
| 60 | 3.300 | KG | PÃO DE SAL, TIPO FRANCÊS, CROCRANTE, MACIO, FRESCO E ASSADO UNIFORMEMENTE, APRESENTANDO COLORAÇÃO COMPATIVEL COM O TIPO DE | | |

| | | | | | |
|----------------------|------|----|---|--|--|
| | | | PRODUTO, COM TAMANHO PADRONIZADO, COMPOSIÇÃO MINIMA DE MASSA: FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORCADOR, AGUA, AÇUCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, PESANDO APROXIMANDAMENTE 50G POR UNIDADE | | |
| 61 | 3000 | KG | PÃO DE DOCE 50G, TIPO BATATA, DE 1ª QUALIDADE. MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERISTICO DO PRODUTO. PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. | | |
| 62 | 400 | KG | PÃO PARA HOT DOG – MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE. PESO MÉDIO DE 50G A UNIDADE. APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SABOR E CHEIRO. CARACTERISTICO DO PRODUTO. | | |
| 63 | 400 | KG | PÃO DE QUEIJO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20MG, SABOR QUEIJO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS SEM CHEIRO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA. | | |
| VALOR ESTIMADO = R\$ | | | | | |

| LOTE 05 – ÁGUA MINERAL | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|--|--|--|
| 64 | 200 | UND | ÁGUA MINERAL, EMBALAGEM GARRAFÃO DE POLIPROPILENO DE 20 LITROS GASEIFICAÇÃO SEM GÁS, CARACTERISTICAS ADICIONAIS TAMPA, LACRE SEM VASILHAME E VALIDADE, NORMAS TÉCNICAS, CONFORMME PORTARIA ADE CORRELATOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. | | |

| | | | | | |
|----------------------|-----|-----|--|--|--|
| 65 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 500ML, GASEIFICAÇÃO SEM GÁS. | | |
| 66 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 500ML, GASEIFICAÇÃO COM GÁS. | | |
| 67 | 200 | UND | AGUA MINERAL EMBALAGEM TIPO PLASTICO COM 1.500ML, GASEIFICAÇÃO SEM GÁS, CARACTERISTICAS ADICIONAL, COM LACRE DE SEGURANÇA NA TAMPA E INVOLUCRO | | |
| VALOR ESTIMADO = R\$ | | | | | |

Prazo de garantia do(s) produto(s) ofertado(s): ___ (____) meses (mínimo de 12 meses) a contar da emissão do recibo definitivo dos produtos;

a) Prazo de Entrega, conforme descrição no Termo de Referência.

b) Prazo de Validade da Proposta: ___ (____) dias corridos (mínimo de 60 dias).

DECLARO, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo I do Edital.

DECLARO que os preços indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Fundação Municipal de Assistência à Saúde- FUMASA - MG __, __ de __ de 2017.

 Assinatura do representante

RG: _____

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante legal da _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial – SRP nº 004/2017, realizado pelo Município de São João da Ponte - MG, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

(local), em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal
RG: _____

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a participar do procedimento licitatório do Pregão Presencial – SRP nº 004/2017, realizado pelo Município de São João da Ponte - MG.

(local), em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal
RG: _____

**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXII DO ART.
7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº....., por intermédio de seu representante o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, concorrente no Pregão Presencial – SRP nº 004/2017, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 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 ().

Fundação Municipal de Assistência à Saúde- FUMASA - MG __, __ de __ de 2017.

Assinatura do representante legal
RG: _____

Observação: Em caso afirmativo assinalar a ressalva acima. Esta declaração deverá ser anexada junto com a documentação de habilitação e enfilexada no envelope nº (02), sob a pena de inabilitação.

**ANEXO VII - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO DE
REPRESENTANTE**

**PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017**

À

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOAO DA PONTE – MG-
FUMASA

At. Pregoeira Oficial do Município

SÃO JOÃO DA PONTE - MG

Prezada Senhora,

A empresa.....(qualificar)....., credencia o Sr. (.....
qualificar.....) para representá-la em todos os atos e reuniões relativas à
Licitação, inerente ao Processo Licitatório nº 008/2017 – Pregão Presencial –
SRP nº 004/2017, que tem como objeto a Registro de Preços para futura e
eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou
equiparadas na forma da Lei para aquisição de gêneros alimentícios e carnes
para atender às necessidades da FUMASA , de forma parcelada, em
conformidade com o Termo de Referência e em observância ao descrito nas
especificações técnicas, em atendimento à solicitação da FUMASA .

Não obstante certifica que o mesmo este autorizado a assinar atas,
rubricar documentações e proposta comercial, ofertar lances, assinar e
apresentar instrumento de interposição de recursos e contestações, receber
intimações e notificações, desistir expressamente dos prazos recursais, enfim,
praticar todos os atos necessários objeto do Processo Licitatório em referência.

Fundação Municipal de Assistência à Saúde- Fumasa - MG __, __ de __ de
2017.

Assinatura do representante

(Reconhecer firma em cartório)

Observação: Este documento só deverá ser emitido no caso do envio de
representante devidamente credenciado, o qual deverá ser entregue
diretamente o(a) Pregoeiro(a) Oficial do Município no ato da abertura do
certame para fins credenciamento. Este modelo é exemplificativo e poderá ser
substituído por qualquer sistema de procuração formal desde que tenha
reconhecimento de firma do cedente.

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

PROCESSO Nº 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 004/2017

SÍNTESE DO OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigrangeiros, produtos de panificação e carnes para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Saúde São João da Ponte – FUMASA, de forma parcelada, conforme Termo de Referência – Anexo I, e em observância ao descrito nas especificações técnicas, pelo prazo de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Fundação Municipal de Assistência à Saúde.

D E C L A R A Ç Ã O

A empresa.....(.... qualificar.....), através do seu signatário/representante legal.....(.....qualificar.....), abaixo assinado, **“Declara”** que não está sob efeito de nenhuma “declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública na esfera federal, estadual ou municipal, nos termos do Inciso IV, do Art. 87, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, bem como que comunicará qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos da habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico financeira. Não obstante, **“Declara”** ainda, que está ciente que a falsidade das informações fornecidas pode acarretar devolução dos recursos financeiros recebidos, acrescidos de juros e correção monetária, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei.

Pôr ser a expressão da verdade firmo a presente declaração em uma via e para um só efeito.

Fundação Municipal de Assistência à Saúde- FUMASA - MG __, __ de __ de 2017.

Assinatura do representante legal
RG: _____

Observação – esta declaração deverá ser colocado junto com a documentação habilitação e enfeixada no envelope nº 02, sob pena de inabilitação da proponente licitante