

ESTADO DE MINAS GERAIS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
SEÇÃO DE LICITAÇÃO
www.saojoaodaponte.mg.gov.br

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL
PARA REGISTRO DE PREÇOS

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

PREGÃO PRESENCIAL SRP N.º 001/2018



SOLICITAÇÃO DE LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO N° 001/2018

EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

• **OBJETO:** Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

• APRESENTAÇÃO PARA **CRENCIAMENTO** DOS LICITANTES:

DATA: 26/02/2018

HORÁRIO: 08h00min (oito horas) às 08h30min (oito horas e trinta minutos).

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

DATA: 26/02/2018

HORÁRIO: 08h30min (oito 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 o Município 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 a Pregoeira 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:** DOU; DOE; Jornal de grande circulação no Estado de Minas Gerais; AMM; Quadro de Avisos Oficiais da Prefeitura Municipal de São João da Ponte MG e no site www.saojoaodaponte.mg.gov.br.

SUMÁRIO

<u>PREÂMBULO</u>	4
<u>I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES</u>	4
<u>II – OBJETO</u>	4
<u>III – ÁREA SOLICITANTE</u>	4
<u>IV – CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL</u>	4
<u>V – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO</u>	6
<u>VI – APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO</u>	7
<u>VII - CREDENCIAMENTO</u>	7
<u>VIII - PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO</u>	9
<u>IX – PROPOSTA</u>	12
<u>X - CRITÉRIOS DE JULGAMENTO</u>	14
<u>XI – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO</u>	124
<u>XII – RECURSOS E CONTRARRAZÕES</u>	18
<u>XIII – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO</u>	19
<u>XIV – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES</u>	19
<u>XV – DA REVISÃO OU CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS</u>	21
<u>XVI – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS</u>	22
<u>XVII – DISPOSIÇÕES GERAIS</u>	22
<u>ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA</u>	25
<u>ANEXO II – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>	58
<u>ANEXO III - PROPOSTA COMERCIAL</u>	86
<u>ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO</u>	111
<u>ANEXO V - DECLARAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE</u>	112
<u>ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL</u>	113
<u>ANEXO VII - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE</u>	114
<u>ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO</u>	115
<u>ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO</u>	116
<u>RETIRADA DO EDITAL</u>	117

PREÂMBULO

A FUMASA - Fundação Municipal de Assistência à Saúde de São João da Ponte - MG, 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 001/2018**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2018**, 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 Sra. Daniela Mendes Soares ; com o auxílio da Equipe de Apoio designada através da Portaria nº 004, de 10 de janeiro de 2018, integrada pelos servidores titulares Srta Laiane Pereira dos 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 futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

III – ÁREA SOLICITANTE

FUMASA - Fundação Municipal de Assistência à Saúde de São João 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 da 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, 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. O Município de São João da Ponte, MG, 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, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

2.1.1 Que tenha sido punidas com suspensão/impedimento de licitar ou contratar com o Município de São João da Ponte, durante o prazo da sanção aplicada;

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. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.7.1 **Todos os itens** tem a sua **participação exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas** enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

2.8. Pessoas Jurídicas (sócios ou administradores) que tenham ligações com agentes políticos, por matrimônio ou parentesco, a fim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, subsistindo a proibição até 06 (Seis) meses após findas as respectivas ligações.

2.9. 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

A PREGOEIRA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE - MG

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2018

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2018

“PROPOSTA COMERCIAL”

(RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE)

ENVELOPE Nº 02

A PREGOEIRA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE -MG

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2018

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2018

“DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”

(RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE)

VII – 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 assemblado), 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.

VIII- 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 IX e XI.
 - 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;

7 - O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

8- 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).

9- Na licitação será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual.

9.1 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

10- Para efeito do disposto na cláusula anterior, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

10.1 - A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

10.2 - Não ocorrendo a contratação da Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, na forma do item 9, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº. 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.3 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§1º e 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº. 123/06, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11 - Na hipótese da não contratação das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

12 - O disposto anteriormente em relação às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual só se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.

13 - A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou microempreendedor individual só poderão usufruir dos benefícios legais se fizer constar na fase do credenciamento a documentação que comprove esta condição.

14 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances, com exceção da melhor proposta.

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

16 - A Pregoeira poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE - MG finalidade de redução do preço.

17 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes, apurados mediante pesquisa realizada pelo departamento responsável, já juntada aos autos.

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

18.1 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

19. 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.

20. A verificação será certificada pelo(a) Pregoeiro(a), anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

21. O Município 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.

22. Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

23. 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.

24. 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.

25. 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.

26. TODOS OS ITENS LICITADOS DEVERÃO SER APRESENTADOS AMOSTRAS. Os arrematantes vencedores dos itens, deverão apresentar amostras dos seus respectivos produtos arrematados no prazo não superior a 72 (setenta e duas) horas, para análise da equipe técnica da alimentação hospitalar (nutricionista), no que se refere às exigências previstas na especificação dos itens do edital. As amostras deverão ser encaminhadas para o Hospital São Geraldo, situada na Rua Rufino Cardoso, 382 – Bairro Vale do Sol, São João da Ponte - MG.

26.1. Se o arrematante desatender as exigências previstas no item 26 (anterior), ficará impedido de assinar a ata de registro de preços, junto a FUMASA de São João da Ponte, **sendo os itens arrematados repassados ao segundo colocado na ordem de classificação, que também deverá apresentar amostra dos produtos.**

27. Para os itens de origem vegetal que forem solicitadas amostras, o licitante deverá apresentar o Certificado de Classificação do Produto, em cumprimento da Lei Federal Nº 9.972 de 25/05/2000.

IX – PROPOSTA

1. A proposta comercial deverá ser apresentada conforme Modelo de Proposta Comercial - Anexo III, **OBRIGATORIAMENTE NA PLANILHA DO SOFTWARE - FORMATO EXCEL**; em uma via, com identificação da empresa proponente, nº do CNPJ, endereço e assinada pelo seu representante legal ou credenciado, devidamente identificado e qualificado. Os valores deverão ser expressos em moeda corrente do país, em algarismo com 02 (duas) casas decimais, e seu valor total por extenso.

1.1 - Caso o(s) valor(es) unitário(s) decorrente(s) do preço global proposta contenha(m) mais de duas casas após a virgula, as casas decimais excedentes serão desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), ainda que seja alterado o preço global, sendo esta alteração considerada uma negociação.

2 – As licitantes participantes deverão apresentar juntamente com o envelope Proposta de Preços, a planilha do Sistema de Coleta de Preços devidamente preenchida com os valores e as marcas da mercadoria ofertada, gravada em CD ou PEN-DRIVE para lançamento no SOFTWARE.

3 – O link do Software para Coleta Eletrônica encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.saojoaodaponte.mg.gov.br.

4 – A planilha do Sistema de Coleta de Preços apresentada em CD ou PEN-DRIVE deverá obrigatoriamente ter os mesmos valores unitários, total e marcas da proposta de preços apresentada no Anexo III (PLANILHA DO SOFTWARE EXCEL), constando:

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

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

4.3. Preços unitários dos itens em algarismos, 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;

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

Parágrafo Único: A proposta que omitir os prazos e o local de entrega não será desclassificada, mas será considerada de acordo com os mesmos.

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

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

4.5.1. 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.

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

4.7. 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.

5. 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.

6. 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.

6.1. 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, prevalecerá os valores constantes da Proposta Comercial escrita.

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

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

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

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

X - 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 IX.4 e IX.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 produtos e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração; ou superestimados ou manifestamente inexequíveis, 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 inexequível, fixará prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço por meio de planilha de custos, justificativas e demais documentos comprobatórios.
 - 3.1. Não havendo a comprovação da exequibilidade 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.

XI - 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) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União. (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

a.1. A licitante deverá fazer a consulta em nome da **EMPRESA LICITANTE** e também de seu **SÓCIO MAJORITÁRIO**, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

a.2. Constatada a existência de sanção, a Presidente reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Improbidade Administrativa do CNJ - Conselho Nacional de Justiça
(http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

b.1. A licitante deverá fazer a consulta em nome da **EMPRESA LICITANTE** e também de seu **SÓCIO MAJORITÁRIO**, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

b.2. Constatada a existência de sanção, a Presidente reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

- c). No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- d). Em se tratando de micro empreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- e) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- f). No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- g). No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;
- h). No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- i) 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;
- j). Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);
- b) 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:
- b.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;
- b.2) Certidão de Débitos Tributários – CDT, **Estadual**, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda (UF da Sede do Contribuinte);
- b.3) Certidão de Débitos Tributários **Municipais**, expedida pela Fazenda Municipal da Sede do licitante;
- c) 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;
- d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;
- e) 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;
- f) **Alvará de Localização e Funcionamento** válido, fornecido pelo Município da sede do licitante.

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 à 90(noventa) dias**.

1.4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) **Alvará Sanitário** emitido por órgão competente para o ano em curso.

b) Comprovação de aptidão através de **01(um) atestado ou mais atestado(s)/declaração(ões) de capacidade técnica em nome da Licitante**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando pactuação contratual para o fornecimento de insumos iguais ou semelhantes ao da presente licitação, em características, quantidades e prazos de execução, devendo o atestado conter além do nome do atestante, endereço e telefone da pessoa jurídica, ou qualquer outra forma de que a Fundação possa valer-se para manter contato com a empresa declarante.

b.1 O Município se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade dos atestados/declarações, podendo requisitar cópias dos respectivos Contratos, Atas de Registro de Preço ou Aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

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.

c) ANEXO IX – Declaração de **Ausência de Vínculo**.

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 consular os sites dos órgãos emissores para proceder sua emissão, juntando-os aos autos.
- 9.1. O Município 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.

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, 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 Pregoeira do Município, 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 Pública.

- 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 Prefeitura, 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 fundação 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. 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.

9.10.1. 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 Pública, desde que seja ofertada marca de qualidade e utilidade igual ou superior, sem custos adicionais.

9.11. A Administração Pública 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 a 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.

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 Pública, 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.

Anexo IX – Declaração de Ausência de Vínculo.

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 Prefeitura 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 FUMASA 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 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 FUMASA 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, 05 de fevereiro de 2018.

Daniela Mendes Soares
Pregoeira Oficial do Município
Portaria nº 004, de 10/01/2018.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº: 001/2018

SÍNTESE DO OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

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, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes, conforme detalhado no termo de referência.

1. DESCRIÇÃO DOS ITENS.

TEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
------------	-------------	--------------	------------------	--------------	----------------	-----------------

LOTE 1- CARNES					
1.	50	kg	<p>Bacon Defumado, em manta, fresco, com pele, embalados á vácuo e rotulado conforme legislação sanitária vigente. A validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega.</p>		
2.	300	Pcts	<p>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 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</p>		

			entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.			
3.	500	Pcts	<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 entregadores uniformizados). No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da</p>			

			validade, contado a partir da data de sua fabricação.			
4.	300	Pcts	<p>Carne Suína de primeira qualidade corte em bifés 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.</p>			
5.	300	Pcts	<p>Carne tipo Acém de primeira qualidade corte em cubos bovina; processada, de limpas e finas de patinho ou coxão mole (tipo strogonoff) ou</p>			

			<p>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</p>			
6.	500	kg	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera - las ou encobrir alguma alteração, congelado, com registro no serviço de inspeção Federal ou Estadual, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o</p>			

			<p>processamento devera ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gorduras e peles). Podendo conter no Maximo 10% de gorduras e peles, sem injeção de água. Devera ser acondicionada em embalagem primaria ate 02 kg com tolerância máxima de 10% no peso, constituída de plástico atóxico, que garanta a integridade do produto, devidamente selada, isenta de fecho ou qualquer tipo de material estranho, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. O prazo de validade do produto, deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor devera estar de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 - NTAO</p>			
7.	100	kg	<p>Hambúrguer Bovino, de carne bovino; (com sal); pesando de 56 a 60gramas cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa de papelão reforçado, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. A embalagem secundaria devera garantir a integridade do produto durante seu transporte, armazenamento e utilização. E o prazo de validade do produto deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor devera estar de acordo com a portaria cvs-5</p>			

			de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0			
8.	500	kg	Peito de Frango sem Osso , livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; congelado, com registro no serviço de inspeção Federal ou Estadual. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gorduras e peles). Podendo conter no Maximo 10% de gorduras e peles, sem injeção de água. Devera ser acondicionada em embalagem primaria ate 02 kg com tolerância máxima de 10% no peso, constituída de plástico atóxico, que garanta a integridade do produto, devidamente selada, isenta de fecho ou qualquer tipo de material estranho, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. O prazo de validade do produto, deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor devera estar de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0			
9.	250	kg	Filé 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.			
10.	80	kg	Lingüiça Calabresa defumada, inteira, embalada à vácuo, embalada em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente.			
11.	250	KG	Lingüiça toscana, elaborada com carnes nobres suínas e condimentação natural, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposo, ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado, produto congelado a 12°C. Pacotes de 05 kg			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$(.....)						
LOTE 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
12.	400	pct	Açúcar de origem vegetal, sacarose de cana de açúcar do tipo cristal, sem presença de corpos estranhos, acondicionados em sacos de polietileno transparente (pct 5 kg).			
13.	24	Und.	Adoçante Dietético - Adoçante de alimentos e bebidas com baixo teor			

			energético, líquido, a base de edulcorante artificial, aspartame, sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservantes tecnicamente aceitos. Embalagem: frasco com mínimo 100 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e com validade mínima de 10 meses.			
14.	80	kg	Apresentado Peça, Peçaço, refrigerado, Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega.			
15.	500	pct	Arroz agulhinha beneficiado , polido, tipo 1, classe longo fino, embalados em sacos de polietileno transparente (pct x 5 kg). Com a data e prazo de validade impresso na embalagem.			
16.	150	Und	Azeitona em Conserva. Azeitona verde com caroço em conserva, devendo ser entregue em embalagem de 500g, contendo ainda registro da data de fabricação, peso e data de validade estampadas na embalagem. 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 Rua Rufino Cardoso, 381, Vale do Sol São João da Ponte – Minas Gerais – Fone: (38) 3234-1100/ (38) 3234- 1102 fornecedor			

			deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei n° 9.972, de 25/05/2000.			
17.	60	Und	Batata Palha, embalagem plástica hermética, pacote c/ 400 grm			
18.	200	CX	Biscoito de Doce cx 2kg tipo Maisena, , Porção de 30g: 131 a 132kal/até 22 g cho/2,7 a 2,8g ptna/até 4,1 g gt/até 1,9g gsat/sem gtrans, mínimo de 0.6g fibra/até 121 mg na. com amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com legislação. Vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos. 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.			
19.	250	Cx	Biscoito de sal Cream Cracker. Ingrediente: Farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou fécula de mandioca, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, estabilizantes: lecitina de soja. Contém glúten e 0g de gordura trans. (Cx. c/ 1,5 kg)			
20.	800	pct	Cafe Moído 500 gr - Café em pó, torrado e moído,			

			tradicional, empacotado a vácuo, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da ind. do Café), embalagem com 1 kg, 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			
21.	25	pct	Caldo de Galinha, Caldo de tempero culinário contendo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, cebola, carne e gordura de galinha, alho, salsa, pimenta do reino branca e óleo vegetal; sabor galinha embalagem com 1 kg , prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega			
22.	500	und	Cha Alimentação, Tipo chá de ervas, uso alimentício, sabor pomar, em 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 n° 9.972, de 25/05/2000.			
23.	200	Pct	Colorau. Ingredientes: Farinha de milho, sal, óleo vegetal e corante natural de urucum. Não contém glúten. Acondicionados em pacotes de 500 gr.			
24.	200	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.			
25.	200	und	Creme de leite Pasterilizado , acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 200gr. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1º qualidade.			
26.	100	und	Ervilha em Conserva , a base de: ervilha / água / sal / açúcar. Sem conservantes. Lata 200 grm			
27.	400	und	Extrato de Tomate, a base de: tomate / açúcar, (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Lata 340 grm			
28.	300	pct	Farinha de mandioca torrada , embaladas em sacos de polietileno transparente (pct x 1 kg).			
29.	200	pct	Farinha de Milho , embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 500 gr). Com data e prazo de validade impresso na embalagem			
30.	200	pct	Farina de Rosca , embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 500 grm). Com data e			

			prazo de validade impresso na embalagem.			
31.	50	pct	Farinha de trigo com fermento. Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fermento e sal. Contém glúten. (pct x 1 kg)			
32.	50	pct	Farinha de trigo Especial. Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fermento e sal. Contém glúten. (pct x 1 kg)			
33.	1500	pct	Feijão carioca , safra nova, tipo 1, embalados em sacos de polietileno transparente (pct x 1 Kg). Com a data e prazo de validade impresso na embalagem.			
34.	150	pct	Feijão preto , safra nova, tipo 1, embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 1 kg). Com data e prazo de validade impresso na embalagem.			
35.	200	Pct	Fuba de Milho , 01 kg Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (zea mays, l) de primeira qualidade, desgerminado ou não, pré cozido seco por processo tecnológicos adequados. produto de aspecto fino amarelo, livre de umidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de 01 kg 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			

			<p>cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº 9.972, de 25/05/2000.</p>			
36.	70	Und	<p>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.</p>			
37.	500	und	<p>Gelatina em Pó 0,35 Gramas– Diversos Sabores, Gelatina em pó nos sabores abacaxi, framboesa, limão e uva. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei. Embalada em pacotes de polietileno leitosos, atóxicos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de aproximadamente 35 g. 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.</p>			

38.	250	Und.	<p>Iogurte de Frutas (morango, Coco ou Abacaxi), refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 01 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega</p>			
39.	5000	und	<p>Leite integral pasteurizado, Integral, em embalagem contendo 01 litro asséptico, impermeável e que garanta a hermeticidade e proteção apropriada contra contaminação. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; informação da composição nutricional; temperatura para armazenamento. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.</p>			
40.	500	und	<p>Leite em pó integral instantâneo - Ingredientes: Leite, Vitaminas e Emulsificante Lecitina de Soja. <i>Não contém glúten.</i> Tipo C integral, em embalagem plástica, contendo 400 g, impermeável e que garanta a hermeticidade e proteção</p>			

			<p>apropriada contra contaminação. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; informação da composição nutricional; temperatura para armazenamento. <p>As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.</p>			
41.	400	pct	<p>Macarrão espaguete, massa comprida, nº zero. Ingredientes: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não contém glúten (pct x 1 kg).</p>			
42.	200	pct	<p>Macarrao Lasanha, Ingredientes: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não contém glúten (pct x 500 grm).</p>			
43.	400	Pct	<p>Macarrao Padre Nosso, Massa com ovos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes de 1 kg. 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.</p>			
44.	200	pct	<p>Macarrão parafuso com ovos, a base de:farinha de</p>			

			trigo de sêmola ou semolina / ovos / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono . pct 500 grm			
45.	150	und	Maionese , acondicionado em pote plástico resistente com 500g, 1° qualidade.			
46.	500	und	Margarina vegetal cremosa , c/ sal; Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados. Estabilizantes: mono e de glicerídeos de ácidos graxos e poli glicerol polirricinoleato. Conservantes: Benzoato de sódio e sorbato de potássio. Acidulante: ácido cítrico. Corante: betacaroteno ou caroteno. Aromatizantes: Antioxidantes: BHT e EDTA. Não contém glúten. potes plásticos c/ 500gr.			
47.	300	und	Milho verde em conserva , a base de: milho /água / sal / açúcar. Sem conservantes, lata 200 grm			
48.	50	und	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.			
49.	72	Und	Molho Inglês , composição			

			básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e carne, molho de soja, condimentos, especiarias, corante, embalagem com 900 ml			
50.	40	Cx	Óleo de soja tipo 01 , refinado, rico em vitaminas, sem colesterol (Cx. c/ 20 latas x 900ml)			
51.	240	Dz	Ovos de galinha , brancos, grandes, classe A, embalados em pentes.			
52.	100	und	Pó para preparo de achocolatado enriquecido com 12 vitaminas e sais minerais pcte. de 1kg contendo Mix de vitaminas e minerais (Vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, E, H, PP, Ácido Fólico, Ácido Pantotênico, Ferro, Iodo e Zinco). acondicionado em embalagem plástica de coloração opaca, não violada, contendo dados do produto: Identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais lote, data de fabricação e vencimento. Ficha técnica dos produtos assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante do mesmo. Pacote com 1 Kg. Mínimo 3,0% de proteína em 100 g de produto.			
53.	1000	Und.	Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de caju , integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			
54.	1000	Und.	Poupa para suco			

			<p>concentrado natural da fruta, sabor de Goiaba, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.</p>			
55.	1000	Und.	<p>Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Maracuja, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.</p>			
56.	1000	Und.	<p>Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Acerola, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.</p>			
57.	80	kg	<p>Queijo tipo mussarela, fresco, refrigerado, peça ou pedaço, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofo. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar no ato</p>			

			da entrega.			
58.	300	Kg	Sal iodado moído. Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio, anti-umectante, ferrocianeto de sódio. Não contém glúten. (Pct contendo 1 kg).			
59.	200	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.			
60.	100	Un	Vinagre branco. Ingredientes: Fermento acético de álcool hidratado e água. (Frascos plásticos de contendo 750 ml).			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						
LOTE 3 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
61.	800	kg	Abóbora japonesa madura, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico.			
62.	200	kg	Alho branco , de 1ª qualidade, tamanho médio e grande, casca lisa, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem réstia, de consistência firme, embalados em saco plástico transparente.			
63.	1000	kg	Banana nanica com 30%			

			de maturação, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
64.	1200	kg	Batata inglesa de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, partes podres ou esverdeadas, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico			
65.	800	Kg	Beterraba extra - Não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.			
66.	1200	kg	Cebola branca seca, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio a grande, coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades,			

			parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem bulbo. Não germinada.			
67.	1200	kg	Cenoura de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio a grande, coloração uniforme, sem machucados, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
68.	900	kg	Chuchu de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
69.	1100	Kg	Laranja Pêra madura, de boa qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
70.	1000	Kg	Maçã nacional madura de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e			

			intacto.			
71.	1200	kg	Mamão comercial - O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.			
72.	1200	Kg	Mandioca apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro fermentado ou pútrido			
73.	800	Kg	Melancia - O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.			
74.	1000	kg	Pepino liso , fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte			
75.	700	Kg	Pimentão O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.			
76.	1000	kg	Repolho liso , fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte			
77.	1300	kg	Tomate de primeira qualidade, globoso, pele lisa, íntegro, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem machucados, com 60% de maturação. Acondicionados em sacos de polietileno,			

			transparentes, atóxico e intacto.			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						
LOTE 4 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
78	400	kg	Biscoito de Farinha , classificação salgado, características adicionais sem recheio, aparência: massa bem assada, cor, sabor e cheiro característicos do produto. 40 /81 78 kg 400 apresentado composição carne suína pre - cozida primeira qualidade ,cheiro proprio,sabor suave,com identificação do produto ,especificação dos produtos,marca do fabricante. pacote com 01kg			
79	500	kg	Bolo alimentício , sabor variados, ingredientes farinha de trigo, leite, ovos, fermento, sal.			
80	3.300	kg	Pao de sal, tipo frances , crocante, macio, fresco e assado uniformemente, apresentando coloracao compativel com o tipo de produto, com tamanho padronizado, composicao minima de massa: farinha de trigo, sal, reforçador, agua, acucar, fermento biologico, gordura vegetal hidrogenada, pesando aproximadamente 50 g por unidade.			
81	3.000	kg	Pao doce 50 g, tipo batata , de primeira qualidade. massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto. preparado a partir de materia prima sã, isenta de materia terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação.			

82	400	kg	Pão para hot dog- médio, de primeira qualidade. peso médio de 50g a unidade. aparência: massa bem assada, cor, sabor e cheiro. característicos do produto.			
83	400	kg	Pão queijo, pesando aproximadamente 20mg, sabor queijo, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana.			
84	300	UND	Refrigerante, de boa qualidade, embalados em garrafa plastica pet contendo 02 litros, sabores variados (cola, guarana, laranja).			
85	3000	UND	Salgado (coxinha, empada, pastel assado). tamanho tradicional e com recheio de frango ou carne bovina, de aproximadamente 30 gramas.			
VALOR GLOBAL 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 bem como para formação do preço de referência dos itens acima citados. Esses orçamentos encontram – se juntados aos autos e disponíveis aos interessados.

2. PRAZO DE ENTREGA DA MERCADORIA

2.1 Os produtos deverão estar em suas respectivas embalagens originais, se cabível, com indicação da marca na embalagem e ou no próprio instrumento, com data de validade visível, bem como das demais características que possibilitem a correta identificação dos mesmos;

TIPO DE PRODUTO FORMA DE ENTREGA

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

Produtos de Panificação	Diariamente
-------------------------	-------------

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.

2.3. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, em cargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusivos da licitante.

2.4. A empresa contratada deverá fornecer os produtos imediatamente após a assinatura da Ata de Contrato Administrativo, no local informado, conforme cronograma abaixo, de forma parcelada conforme a necessidade da Fundação e mediante Ordem de Fornecimento.

2.5 Fica reservado a FUMASA em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos será submetido a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituído.

- **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.- 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 feito as sextas feiras. Cancelamentos e inclusão de itens extras ao pedido poderão ser feitos com até 2 dias de antecedência.

3.1 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.

3.2. Para os itens de panificação, devesse possuir características específicas, conforme a seguir:

3.2.1. Os referidos itens deverão ser entregues no endereço da CONTRATANTE, diariamente, no máximo até as 07h00min (sete) horas da manhã, conforme quantitativo informado pelo Setor de Educação, e, nas demais secretarias conforme solicitado.

3.2.2. Os itens deverão ser fabricados no mesmo dia do seu fornecimento e deverá ser acondicionado de forma a manter as características de conservação do mesmo, o pedido será feito as sextas-feiras e a entrega devesse ser efetuada diariamente conforme a solicitação.

3.3 Para os itens (carnes) o pedido será feito semanalmente às sextas-feiras; e a entrega devesse 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 íntegras 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 devesse 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 devesse 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 devesse 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.

3.4 A entrega dos objetos será na Sede do Hospital São Geraldo, **situado na** Rua Rufino Cardoso, 382 – Bairro 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.

3.5 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.

- **REJEITADO**, quando em desacordo com o estabelecido neste Edital, Anexos, Proposta e Nota de Empenho.

3.6. A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

3. PROPOSTA

3.1 Os licitantes, que participarem do presente pregão se submetem 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.

4. ACOMPANHAMENTO DA ENTREGA DO OBJETO.

4.1 O acompanhamento e fiscalização da entrega dos produtos, com atendimento de todas as condições do edital e deste Termo de Referência, ficará a cargo dos Srs. Elpidio Barbosa Neto; Larissa Fagundes Gusmão, Daniela Ferreira Campos Lopes; Natália Mendes Ferreira; Mariana Fernandes Ferreira; Nadson de Siqueira e Juscilene Ferreira Batista, conforme designado pela portaria municipal nº 181 de 29 Dezembro de 2017.

5. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS.

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

030110.122.0011.6001 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINIST

333903000000 Material de Consumo 1102 3637-4

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 DOC OU TED em nome da futura contratada, até o 10º (décimo) dia a contar da data da nota fiscal fatura, acompanhada da respectiva ordem de compra/fornecimento emitida pela Fundação e acompanhada também da sua regularidade fiscal e trabalhista.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA FUNDAÇÃO

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 Fundação.

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 na Cláusula 10 do presente edital. .

9.2. É facultado a Fundação 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 FUMASA 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. O fornecedor garantirá a entrega dos produtos nas marcas apresentadas no processo licitatório por todo o período de vigência do contrato.

9.11. A Fumasa 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 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 Fundação 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 Fundação 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 10 (dez) dias contados da data do Atestado de Recebimento, diretamente no Banco do Brasil , em conta corrente da Contratada, acompanhada também da sua regularidade fiscal e trabalhista.

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 Tesouraria da FUMASA.

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.

São João da Ponte - MG, 05 de fevereiro de 2018.

Daniela Mendes Soares
Pregoeira Oficial do Município
Portaria nº: 004, 10.01.2018

ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)
PROCESSO LICITATORIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL - SRP Nº 001/2018**

A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA À 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 denominado **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: _____

Representante Legal: _____

CPF: _____

DESCRIÇÃO DOS ITENS:

TEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
LOTE 1- CARNES						
1.	50	kg	Bacon Defumado , em manta, fresco, com pele, embalados á vácuo e rotulado conforme legislação sanitária vigente. A validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega.			
2.	300	Pcts	Carne tipo Acém de primeira qualidade corte em bife , carne bovina; processada, acém; (partes de traseiro e dianteiro			

			<p>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 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>			
3.	500	Pcts	<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</p>			

			<p>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 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>			
4.	300	Pcts	<p>Carne Suína de primeira qualidade corte em bifés 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,</p>			

			<p>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.</p>			
5.	300	Pcts	<p>Carne tipo Acém 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,</p>			

			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			
6.	500	kg	Coxa e Sobrecoxa de Frango , livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera - las ou encobrir alguma alteração, congelado, com registro no serviço de inspeção Federal ou Estadual, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gorduras e peles). Podendo conter no Maximo 10% de gorduras e peles, sem injeção de água. Devera ser acondicionada em embalagem primaria ate 02 kg com tolerância máxima de 10% no peso, constituída de plástico atóxico, que garanta a integridade do produto, devidamente selada, isenta de fecho ou			

			qualquer tipo de material estranho, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. O prazo de validade do produto, deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor deveser de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0			
7.	100	kg	Hambúrguer Bovino , de carne bovino; (com sal); pesando de 56 a 60gramas cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa de papelão reforçado, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. A embalagem secundaria deveser garantir a integridade do produto durante seu transporte, armazenamento e utilização. E o prazo de validade do produto deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor deveser de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0			
8.	500	kg	Peito de Frango sem Osso , livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; congelado, com registro no serviço de inspeção Federal ou Estadual. Durante o processamento deveser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de			

			<p>gorduras e peles). Podendo conter no Máximo 10% de gorduras e peles, sem injeção de água. Devera ser acondicionada em embalagem primaria ate 02 kg com tolerância máxima de 10% no peso, constituída de plástico atóxico, que garanta a integridade do produto, devidamente selada, isenta de fecho ou qualquer tipo de material estranho, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. O prazo de validade do produto, deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor devera estar de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0</p>			
9.	250	kg	<p>Filé 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.</p>			
10.	80	kg	<p>Lingüiça defumada, Calabresa inteira,</p>			

			embalada à vácuo, embalada em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente.			
11.	250	KG	Lingüiça toscana , elaborada com carnes nobres suínas e condimentação natural, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposo, ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado, produto congelado a 12°C. Pacotes de 05 kg			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$(.....)						
LOTE 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
12.	400	pct	Açúcar de origem vegetal , sacarose de cana de açúcar do tipo cristal, sem presença de corpos estranhos, acondicionados em sacos de polietileno transparente (pct 5 kg).			
13.	24	Und.	Adoçante Dietético - Adoçante de alimentos e bebidas com baixo teor energético, líquido, a base de edulcorante artificial, aspartame, sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservantes tecnicamente aceitos. Embalagem: frasco com mínimo 100 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e com validade mínima de 10 meses.			
14.	80	kg	Apresentado Peça, Peçaço, refrigerado, Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos.			

			Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega.			
15.	500	pct	Arroz agulhinha beneficiado , polido, tipo 1, classe longo fino, embalados em sacos de polietileno transparente (pct x 5 kg). Com a data e prazo de validade impresso na embalagem.			
16.	150	Und	Azeitona em Conserva. Azeitona verde com caroço em conserva, devendo ser entregue em embalagem de 500g, contendo ainda registro da data de fabricação, peso e data de validade estampadas na embalagem. 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 Rua Rufino Cardoso, 381, Vale do Sol São João da Ponte – Minas Gerais – Fone: (38) 3234-1100/ (38) 3234- 1102 fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei n° 9.972, de 25/05/2000.			
17.	60	Und	Batata Palha, embalagem plástica hermética, pacote c/ 400 grm			
18.	200	CX	Biscoito de Doce cx 2kg tipo Maisena , , Porção de 30g: 131 a 132kal/até 22 g cho/2,7 a 2,8g ptna/até 4,1 g gt/até 1,9g gsat/sem gtrans, mínimo de 0.6g			

			<p>fibra/até 121 mg na. com amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com legislação. Vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos. 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.</p>			
19.	250	Cx	<p>Biscoito de sal Cream Cracker. Ingrediente: Farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou fécula de mandioca, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, estabilizantes: lecitina de soja. Contém glúten e 0g de gordura trans. (Cx. c/ 1,5 kg)</p>			
20.	800	pct	<p>Cafe Moido 500 gr - Café em pó, torrado e moído, tradicional, empacotado a vácuo, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da ind. do Café), embalagem com 1 kg, 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</p>			

			25/05/2000			
21.	25	pct	Caldo de Galinha , Caldo de tempero culinário contendo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, cebola, carne e gordura de galinha, alho, salsa, pimenta do reino branca e óleo vegetal; sabor galinha embalagem com 1 kg , prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega			
22.	500	und	Cha Alimentação , Tipo chá de ervas, uso alimentício, sabor pomar, em 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.			
23.	200	Pct	Colorau. Ingredientes: Farinha de milho, sal, óleo vegetal e corante natural de urucum. Não contém glúten. Acondicionados em pacotes de 500 gr.			
24.	200	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.			

25.	200	und	Creme de leite Pasterilizado , acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 200gr. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1° qualidade.			
26.	100	und	Ervilha em Conserva , a base de: ervilha / água / sal / açúcar. Sem conservantes. Lata 200 grm			
27.	400	und	Extrato de Tomate , a base de: tomate / açúcar, (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Lata 340 grm			
28.	300	pct	Farinha de mandioca torrada , embaladas em sacos de polietileno transparente (pct x 1 kg).			
29.	200	pct	Farinha de Milho , embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 500 gr). Com data e prazo de validade impresso na embalagem			
30.	200	pct	Farina de Rosca , embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 500 grm). Com data e prazo de validade impresso na embalagem.			
31.	50	pct	Farinha de trigo com fermento. Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fermento e sal. Contém glúten. (pct x 1 kg)			
32.	50	pct	Farinha de trigo Especial. Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fermento e sal. Contém glúten. (pct x 1 kg)			
33.	1500	pct	Feijão carioca , safra nova, tipo 1, embalados em sacos			

			de polietileno transparente (pct x 1 Kg). Com a data e prazo de validade impresso na embalagem.			
34.	150	pct	Feijão preto , safra nova, tipo 1, embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 1 kg). Com data e prazo de validade impresso na embalagem.			
35.	200	Pct	Fuba de Milho , 01 kg Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (zea mays, l) de primeira qualidade, desgerminado ou não, pré cozido seco por processo tecnológicos adequados. produto de aspecto fino amarelo, livre de umidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de 01 kg 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.			
36.	70	Und	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.			
37.	500	und	Gelatina em Pó 0,35 Gramas – Diversos Sabores, Gelatina em pó nos sabores abacaxi, framboesa, limão e uva. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei. Embalada em pacotes de polietileno leitosos, atóxicos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de aproximadamente 35 g. 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.			
38.	250	Und.	Iogurte de Frutas (morango, Coco ou Abacaxi), refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 01 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e			

			cinco) dias a contar da data da entrega			
39.	5000	und	<p>Leite integral pasteurizado, Integral, em embalagem contendo 01 litro asséptico, impermeável e que garanta a hermeticidade e proteção apropriada contra contaminação. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; informação da composição nutricional; temperatura para armazenamento. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.</p>			
40.	500	und	<p>Leite em pó integral instantâneo - Ingredientes: Leite, Vitaminas e Emulsificante Lecitina de Soja. <i>Não contém glúten.</i> Tipo C integral, em embalagem plástica, contendo 400 g, impermeável e que garanta a hermeticidade e proteção apropriada contra contaminação. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; informação da composição nutricional; temperatura para armazenamento. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.</p>			

41.	400	pct	Macarrão espaguete , massa comprida, nº zero. Ingredientes: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não contém glúten (pct x 1 kg).			
42.	200	pct	Macarrao Lasanha , Ingredientes: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não contém glúten (pct x 500 grm).			
43.	400	Pct	Macarrao Padre Nosso , Massa com ovos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes de 1 kg. 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.			
44.	200	pct	Macarrão parafuso com ovos , a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina / ovos / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono . pct 500 grm			
45.	150	und	Maionese , acondicionado em pote plástico resistente com 500g, 1º qualidade.			
46.	500	und	Margarina vegetal cremosa , c/ sal; Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados.			

			Estabilizantes: mono e de glicerídeos de ácidos graxos e poli glicerol polirricinoleato. Conservantes: Benzoato de sódio e sorbato de potássio. Acidulante: ácido cítrico. Corante: betacaroteno ou caroteno. Aromatizantes: Antioxidantes: BHT e EDTA. Não contém glúten. potes plásticos c/ 500gr.			
47.	300	und	Milho verde em conserva , a base de: milho /água / sal / açúcar. Sem conservantes, lata 200 grm			
48.	50	und	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.			
49.	72	Und	Molho Inglês , composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e carne, molho de soja, condimentos, especiarias, corante, embalagem com 900 ml			
50.	40	Cx	Óleo de soja tipo 01 , refinado, rico em vitaminas, sem colesterol (Cx. c/ 20 latas x 900ml)			
51.	240	Dz	Ovos de galinha , brancos, grandes, classe A, embalados em pentes.			
52.	100	und	Pó para preparo de achocolatado enriquecido com 12 vitaminas e sais			

			<p>minerais pcte. de 1kg contendo Mix de vitaminas e minerais (Vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, E, H, PP, Ácido Fólico, Ácido Pantotênico, Ferro, Iodo e Zinco). acondicionado em embalagem plástica de coloração opaca, não violada, contendo dados do produto: Identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais lote, data de fabricação e vencimento. Ficha técnica dos produtos assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante do mesmo. Pacote com 1 Kg. Mínimo 3,0% de proteína em 100 g de produto.</p>			
53.	1000	Und.	<p>Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de caju, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.</p>			
54.	1000	Und.	<p>Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Goiaba, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.</p>			
55.	1000	Und.	<p>Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Maracuja, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros.</p>			

			Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			
56.	1000	Und.	Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Acerola , integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			
57.	80	kg	Queijo tipo mussarela , fresco, refrigerado, peça ou pedaço, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar no ato da entrega.			
58.	300	Kg	Sal iodado moído . Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio, anti-umectante, ferrocianeto de sódio. Não contém glúten. (Pct contendo 1 kg).			
59.	200	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 nº276/2005.			
60.	100	Un	Vinagre branco. Ingredientes: Fermento acético de álcool hidratado e água. (Frascos plásticos de contendo 750 ml).			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						
LOTE 3 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
61.	800	kg	Abóbora japonesa madura, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico.			
62.	200	kg	Alho branco , de 1ª qualidade, tamanho médio e grande, casca lisa, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem réstia, de consistência firme, embalados em saco plástico transparente.			
63.	1000	kg	Banana nanica com 30% de maturação, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
64.	1200	kg	Batata inglesa de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, partes podres ou esverdeadas, livres de			

			sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico			
65.	800	Kg	Beterraba extra - Não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.			
66.	1200	kg	Cebola branca seca, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio a grande, coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem bulbo. Não germinada.			
67.	1200	kg	Cenoura de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio a grande, coloração uniforme, sem machucados, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e			

			intacto. Sem indícios de germinação.			
68.	900	kg	Chuchu de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
69.	1100	Kg	Laranja Pêra madura, de boa qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
70.	1000	Kg	Maçã nacional madura de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
71.	1200	kg	Mamão comercial - O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.			
72.	1200	Kg	Mandioca apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro			

			fermentado ou pútrido			
73.	800	Kg	Melancia - O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.			
74.	1000	kg	Pepino liso , fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte			
75.	700	Kg	Pimentão O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.			
76.	1000	kg	Repolho liso , fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte			
77.	1300	kg	Tomate de primeira qualidade, globoso, pele lisa, íntegro, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem machucados, com 60% de maturação. Acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						
LOTE 4 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
78	400	kg	Biscoito de Farinha , classificação salgado, características adicionais sem recheio, aparência: massa bem assada, cor, sabor e cheiro. característicos do produto. 40 /81 78 kg 400 apresentado composição carne suína pre - cozida			

			primeira qualidade ,cheiro proprio,sabor suave,com identificação do produto ,especificação dos produtos,marca do fabricante. pacote com 01kg			
79	500	kg	Bolo alimentício , sabor variados, ingredientes farinha de trigo, leite, ovos, fermento, sal.			
80	3.300	kg	Pao de sal, tipo frances , crocante, macio, fresco e assado uniformemente, apresentando coloracao compativel com o tipo de produto, com tamanho padronizado, composicao minima de massa: farinha de trigo, sal, reforçador, agua, acucar, fermento biologico, gordura vegetal hidrogenada, pesando aproximadamente 50 g por unidade.			
81	3.000	kg	Pao doce 50 g, tipo batata , de primeira qualidade. massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto. preparado a partir de materia prima sã, isenta de materia terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação.			
82	400	kg	Pão para hot dog- médio, de primeira qualidade. peso médio de 50g a unidade. aparência: massa bem assada, cor, sabor e cheiro. característicos do produto.			
83	400	kg	Pão queijo , pesando aproximadamente 20mg, sabor queijo, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana.			
84	300	UND	Refrigerante , de boa qualidade, embalados em garrafa plastica pet contendo 02 litros, sabores variados (cola, guarana,			

			laranja).			
85	3000	UND	Salgado (coxinha, empada, pastel assado). tamanho tradicional e com recheio de frango ou carne bovina, de aproximadamente 30 gramas.			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – 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.

CLAÚSULA TERCEIRA - REVISÃO E CANCELAMENTO

3.1 A Fundação realizará pesquisa de mercado periodicamente, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

3.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Fundação promover as negociações junto aos fornecedores.

3.3 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a FUMASA convocará o fornecedor para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

3.4 O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

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

3.5.1 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

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

3.7 O registro do fornecedor será cancelado quando:

3.7.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;

3.7.2 não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Fumasa, sem justificativa aceitável;

3.7.3 não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

3.7.4 sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

3.8 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 3.7.1, 3.7.2 e 3.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

3.9 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:

3.9.1 por razão de interesse público; ou

3.9.2 a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

4.1. Contratar com a FUMASA, nas condições previstas no edital do PREGÃO PRESENCIAL – SRP nº 001/2018, e o preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

4.2. 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 QUINTA - OBRIGAÇÕES DA FUMASA

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

5.2. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

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

CLÁUSULA SEXTA - SANÇÕES

6.1. 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.

6.2. 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.

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

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

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

6.4. O atraso injustificado na execução do contrato, a saber o atraso na entrega dos produtos, 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:

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

6.4.2. 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.

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

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

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

6.6. O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela Fundação, 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.

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

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

6.8.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, o Município reterá, preventivamente, o valor da Praça Olímpio Campos nº 128- Centro, São João da Ponte/MG- CEP 39.430-000- Fone: (38)3234-1634
Endereço Eletrônico: www.saojoaodaponte.mg.gov.br- email: psaojoaodapontelicitacao@gmail.com

multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

6.8.2. 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.

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

CLÁUSULA SETIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do PREGÃO PRESENCIAL – SRP nº 001/2018 com seus Anexos e a proposta da DETENTORA;

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

CLÁUSULA OITAVA - FORO

8.1. 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.

8.2. 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 2018.

LARISSA FAGUNDES GUSMÃO
PRESIDENTE DA FUMASA

FUNDAÇÃO

Representante legal: _____

CPF: _____

Razão Social: _____

CNPJ: _____

DETENTORA

Testemunhas:

Nome:

RG nº:

Nome:

RG nº:

ANEXO III - PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

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

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

TEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT	V. TOTAL
LOTE 1- CARNES						
1.	50	kg	Bacon Defumado , em manta, fresco, com pele, embalados á vácuo e rotulado conforme legislação sanitária vigente. A validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega.			
2.	300	Pcts	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			

			<p>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 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>			
3.	500	Pcts	<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,</p>			

			<p>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 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>			
4.	300	Pcts	<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</p>			

			<p>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.</p>			
5.	300	Pcts	<p>Carne tipo Acém 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</p>			

			<p>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</p>			
6.	500	kg	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera - las ou encobrir alguma alteração, congelado, com registro no serviço de inspeção Federal ou Estadual, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gorduras e peles). Podendo conter no Maximo 10% de gorduras e peles, sem injeção de água. Devera ser acondicionada em embalagem primaria ate 02 kg com tolerância máxima de 10% no peso, constituída de plástico atóxico, que garanta a integridade do produto, devidamente selada, isenta de fecho ou qualquer tipo de material estranho, com especificação de peso,data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. O prazo de validade do produto, deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O</p>			

			<p>fornecedor de devera estar de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0</p>			
7.	100	kg	<p>Hambúguer Bovino, de carne bovino; (com sal); pesando de 56 a 60gramas cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa de papelão reforçado, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. A embalagem secundaria devera garantir a integridade do produto durante seu transporte, armazenamento e utilização. E o prazo de validade do produto deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor de devera estar de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0</p>			
8.	500	kg	<p>Peito de Frango sem Osso, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; congelado, com registro no serviço de inspeção Federal ou Estadual. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gorduras e peles). Podendo conter no Maximo 10% de gorduras e peles, sem injeção de água. Devera ser acondicionada em embalagem primaria ate 02 kg com tolerância máxima de 10% no peso, constituída</p>			

			de plástico atóxico, que garanta a integridade do produto, devidamente selada, isenta de fecho ou qualquer tipo de material estranho, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, lote, produto e marca. O prazo de validade do produto, deve ser, no mínimo de 80% na data da entrega. O fornecedor deveser de acordo com a portaria cvs-5 de 09/04/2013 com decreto estadual nº 12.486/78 – NTA0			
9.	250	kg	Filé 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.			
10.	80	kg	Lingüiça Calabresa defumada, inteira, embalada à vácuo, embalada em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente.			
11.	250	KG	Lingüiça toscana,			

			elaborada com carnes nobres suínas e condimentação natural, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposo, ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado, produto congelado a 12°C. Pacotes de 05 kg			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$(.....)						
LOTE 2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
12.	400	pct	Açúcar de origem vegetal , sacarose de cana de açúcar do tipo cristal, sem presença de corpos estranhos, acondicionados em sacos de polietileno transparente (pct 5 kg).			
13.	24	Und.	Adoçante Dietético - Adoçante de alimentos e bebidas com baixo teor energético, líquido, a base de edulcorante artificial, aspartame, sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservantes tecnicamente aceitos. Embalagem: frasco com mínimo 100 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e com validade mínima de 10 meses.			
14.	80	kg	Apresentado Peça, Peçaço, refrigerado, Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade			

			mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega.			
15.	500	pct	Arroz agulhinha beneficiado , polido, tipo 1, classe longo fino, embalados em sacos de polietileno transparente (pct x 5 kg). Com a data e prazo de validade impresso na embalagem.			
16.	150	Und	Azeitona em Conserva. Azeitona verde com caroço em conserva, devendo ser entregue em embalagem de 500g, contendo ainda registro da data de fabricação, peso e data de validade estampadas na embalagem. 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 Rua Rufino Cardoso, 381, Vale do Sol São João da Ponte – Minas Gerais – Fone: (38) 3234-1100/ (38) 3234- 1102 fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei n° 9.972, de 25/05/2000.			
17.	60	Und	Batata Palha, embalagem plástica hermética, pacote c/ 400 grm			
18.	200	CX	Biscoito de Doce cx 2kg tipo Maisena , , Porção de 30g: 131 a 132kal/até 22 g cho/2,7 a 2,8g ptna/até 4,1 g gt/até 1,9g gsat/sem gtrans, mínimo de 0.6g fibra/até 121 mg na. com amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com legislação. Vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos.			

			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.	250	Cx	Biscoito de sal Cream Cracker. Ingrediente: Farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou fécula de mandioca, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, estabilizantes: lecitina de soja. Contém glúten e 0g de gordura trans. (Cx. c/ 1,5 kg)			
20.	800	pct	Cafe Moido 500 gr - Café em pó, torrado e moído, tradicional, empacotado a vácuo, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da ind. do Café), embalagem com 1 kg, 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			
21.	25	pct	Caldo de Galinha, Caldo de tempero culinário contendo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, cebola, carne e gordura de galinha, alho,			

			salsa, pimenta do reino branca e óleo vegetal; sabor galinha embalagem com 1 kg , prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega			
22.	500	und	Cha Alimentação , Tipo chá de ervas, uso alimentício, sabor pomar, em 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.			
23.	200	Pct	Colorau. Ingredientes: Farinha de milho, sal, óleo vegetal e corante natural de urucum. Não contém glúten. Acondicionados em pacotes de 500 gr.			
24.	200	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.			
25.	200	und	Creme de leite Pasterilizado , acondicionado em embalagem tetra pak, contendo 200gr. O Produto deverá ter validade não			

			inferior a 6 meses, 1° qualidade.			
26.	100	und	Ervilha em Conserva , a base de: ervilha / água / sal / açúcar. Sem conservantes. Lata 200 grm			
27.	400	und	Extrato de Tomate, a base de: tomate / açúcar, (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Lata 340 grm			
28.	300	pct	Farinha de mandioca torrada , embaladas em sacos de polietileno transparente (pct x 1 kg).			
29.	200	pct	Farinha de Milho , embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 500 gr). Com data e prazo de validade impresso na embalagem			
30.	200	pct	Farina de Rosca , embalados em sacos de polietileno transparentes (pct x 500 grm). Com data e prazo de validade impresso na embalagem.			
31.	50	pct	Farinha de trigo com fermento. Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fermento e sal. Contém glúten. (pct x 1 kg)			
32.	50	pct	Farinha de trigo Especial. Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fermento e sal. Contém glúten. (pct x 1 kg)			
33.	1500	pct	Feijão carioca , safra nova, tipo 1, embalados em sacos de polietileno transparente (pct x 1 Kg). Com a data e prazo de validade impresso na embalagem.			
34.	150	pct	Feijão preto , safra nova, tipo 1, embalados em sacos			

			de polietileno transparentes (pct x 1 kg). Com data e prazo de validade impresso na embalagem.			
35.	200	Pct	Fuba de Milho , 01 kg Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (zea mays, l) de primeira qualidade, desgerminado ou não, pré cozido seco por processo tecnológicos adequados. produto de aspecto fino amarelo, livre de umidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de 01 kg 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.			
36.	70	Und	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.			
37.	500	und	Gelatina em Pó 0,35 Gramas – Diversos Sabores,			

			<p>Gelatina em pó nos sabores abacaxi, framboesa, limão e uva. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei. Embalada em pacotes de polietileno leitosos, atóxicos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de aproximadamente 35 g. 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.</p>			
38.	250	Und.	<p>Iogurte de Frutas (morango, Coco ou Abacaxi), refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 01 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega</p>			
39.	5000	und	<p>Leite integral pasteurizado, Integral, em embalagem contendo 01 litro asséptico, impermeável</p>			

			e que garanta a hermeticidade e proteção apropriada contra contaminação. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; informação da composição nutricional; temperatura para armazenamento. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.			
40.	500	und	Leite em pó integral instantâneo - Ingredientes: Leite, Vitaminas e Emulsificante Lecitina de Soja. <i>Não contém glúten.</i> Tipo C integral, em embalagem plástica, contendo 400 g, impermeável e que garanta a hermeticidade e proteção apropriada contra contaminação. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; informação da composição nutricional; temperatura para armazenamento. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.			
41.	400	pct	Macarrão espagete , massa comprida, nº zero. Ingredientes: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não contém glúten (pct x 1 kg).			

42.	200	pct	Macarrao Lasanha, Ingredientes: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não contém glúten (pct x 500 grm).			
43.	400	Pct	Macarrao Padre Nosso, Massa com ovos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes de 1 kg. 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.			
44.	200	pct	Macarrão parafuso com ovos, a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina / ovos / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono . pct 500 grm			
45.	150	und	Maionese, acondicionado em pote plástico resistente com 500g, 1º qualidade.			
46.	500	und	Margarina vegetal cremosa, c/ sal; Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados. Estabilizantes: mono e de glicerídeos de ácidos graxos e poli glicerol polirricinoleato. Conservantes: Benzoato de sódio e sorbato de potássio.			

			Acidulante: ácido cítrico. Corante: betacaroteno ou caroteno. Aromatizantes: Antioxidantes: BHT e EDTA. Não contém glúten. potes plásticos c/ 500gr.			
47.	300	und	Milho verde em conserva , a base de: milho /água / sal / açúcar. Sem conservantes, lata 200 grm			
48.	50	und	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.			
49.	72	Und	Molho Inglês , composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e carne, molho de soja, condimentos, especiarias, corante, embalagem com 900 ml			
50.	40	Cx	Óleo de soja tipo 01 , refinado, rico em vitaminas, sem colesterol (Cx. c/ 20 latas x 900ml)			
51.	240	Dz	Ovos de galinha , brancos, grandes, classe A, embalados em pentes.			
52.	100	und	Pó para preparo de achocolatado enriquecido com 12 vitaminas e sais minerais pcte. de 1kg contendo Mix de vitaminas e minerais (Vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, E, H, PP, Ácido Fólico, Ácido Pantotênico, Ferro, Iodo e			

			Zinco). acondicionado em embalagem plástica de coloração opaca, não violada, contendo dados do produto: Identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais lote, data de fabricação e vencimento. Ficha técnica dos produtos assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante do mesmo. Pacote com 1 Kg. Mínimo 3,0% de proteína em 100 g de produto.			
53.	1000	Und.	Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de caju , integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			
54.	1000	Und.	Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Goiaba , integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			
55.	1000	Und.	Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Maracuja , integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			

56.	1000	Und.	Poupa para suco concentrado natural da fruta, sabor de Acerola, integral garrafa de 500 ml, com capacidade de rendimento de 4 litros. Ingredientes: Água potável, polpa de caju; Conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.			
57.	80	kg	Queijo tipo mussarela, fresco, refrigerado, peça ou pedaço, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar no ato da entrega.			
58.	300	Kg	Sal iodado moído. Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio, anti-umectante, ferrocianeto de sódio. Não contém glúten. (Pct contendo 1 kg).			
59.	200	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.			
60.	100	Un	Vinagre branco. Ingredientes: Fermento acético de álcool hidratado e água. (Fracos plásticos de contendo 750 ml).			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						
LOTE 3 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
61.	800	kg	Abóbora japonesa madura, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico.			
62.	200	kg	Alho branco , de 1ª qualidade, tamanho médio e grande, casca lisa, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem réstia, de consistência firme, embalados em saco plástico transparente.			
63.	1000	kg	Banana nanica com 30% de maturação, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
64.	1200	kg	Batata inglesa de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, partes podres ou esverdeadas, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico			
65.	800	Kg	Beterraba extra - Não é			

			tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.			
66.	1200	kg	Cebola branca seca, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio a grande, coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem bulbo. Não germinada.			
67.	1200	kg	Cenoura de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio a grande, coloração uniforme, sem machucados, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
68.	900	kg	Chuchu de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades,			

			parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
69.	1100	Kg	Laranja Pera madura, de boa qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Sem indícios de germinação.			
70.	1000	Kg	Maçã nacional madura de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, sem machucados, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
71.	1200	kg	Mamão comercial - O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.			
72.	1200	Kg	Mandioca apresentar cor própria, na temperatura ambiente. Não pode ter textura danificada, consistência pegajosa, bolor, sujidades, cheiro fermentado ou pútrido			
73.	800	Kg	Melancia - O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu			

			volume.			
74.	1000	kg	Pepino liso , fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte			
75.	700	Kg	Pimentão O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.			
76.	1000	kg	Repolho liso , fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte			
77.	1300	kg	Tomate de primeira qualidade, globoso, pele lisa, íntegro, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem machucados, com 60% de maturação. Acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.			
VALOR GLOBAL ESTIMADO-R\$.....(.....)						
LOTE 4 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
78	400	kg	Biscoito de Farinha , classificação salgado, características adicionais sem recheio, aparência: massa bem assada, cor, sabor e cheiro. característicos do produto. 40 /81 78 kg 400 apresentado composição carne suína pre - cozida primeira qualidade ,cheiro proprio,sabor suave,com identificação do produto ,especificação dos produtos,marca do fabricante. pacote com 01kg			

79	500	kg	Bolo alimentício , sabor variados, ingredientes farinha de trigo, leite, ovos, fermento, sal.			
80	3.300	kg	Pao de sal, tipo frances , crocante, macio, fresco e assado uniformemente, apresentando coloracao compativel com o tipo de produto, com tamanho padronizado, composicao minima de massa: farinha de trigo, sal, reforcador, agua, acucar, fermento biologico, gordura vegetal hidrogenada, pesando aproximadamente 50 g por unidade.			
81	3.000	kg	Pao doce 50 g, tipo batata , de primeira qualidade. massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto. preparado a partir de materia prima sã, isenta de materia terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação.			
82	400	kg	Pão para hot dog - médio, de primeira qualidade. peso médio de 50g a unidade. aparência: massa bem assada, cor, sabor e cheiro. caracterísiticos do produto.			
83	400	kg	Pão queijo , pesando aproximadamente 20mg, sabor queijo, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana.			
84	300	UND	Refrigerante , de boa qualidade, embalados em garrafa plastica pet contendo 02 litros, sabores variados (cola, guarana, laranja).			
85	3000	UND	Salgado (coxinha, empada, pastel assado). tamanho tradicional e com recheio de frango ou carne bovina, de aproximadamente 30			

			gramas.			
VALOR GLOBAL 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.

São João da Ponte - MG, em ___ de _____ de 2018.

 Assinatura do representante

RG: _____

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PROCESSO LICITÁTORIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

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 001/2018, realizada Prefeitura de São João da Ponte - MG, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

(local), em ____ de _____ de 2018.

Assinatura do representante legal

RG: _____

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

PROCESSO LICITÁTORIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

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 001/2018, realizado pela Prefeitura de São João da Ponte MG.

(local), em ____ de _____ de 2018.

Assinatura do representante legal
RG: _____

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

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

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 004/2018, **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().

São João da Ponte - MG..... de de 2018

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 LICITATÓRIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018**

À

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE DE SÃO JOAO DA PONTE - 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 001/2018 – PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018, que tem como objeto o Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – 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.

São João da Ponte - MG _____, __ de _____ de 2018.

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.

Praça Olímpio Campos nº 128- Centro, São João da Ponte/MG- CEP 39.430-000- Fone: (38)3234-1634
Endereço Eletrônico: www.saojoaodaponte.mg.gov.br- email: psaojoaodapontelicitacao@gmail.com

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

PROCESSO LICITÁTORIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

SÍNTESE DO OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

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.

São João da Ponte - MG,.....de.....de 2018.

Assinatura do representante legal

RG: _____

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

Praça Olímpio Campos nº 128- Centro, São João da Ponte/MG- CEP 39.430-000- Fone: (38)3234-1634
Endereço Eletrônico: www.saojoaodaponte.mg.gov.br- email: psaojoaodapontelicitacao@gmail.com

ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULOS

PROCESSO LICITÁTORIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL – SRP Nº 001/2018

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

DECLARAÇÃO

A empresa.....(.....qualificar.....), sediada à.....,através do seu signatário/representante legal.....(.....qualificar.....), nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado na..... abaixo assinado, **“DECLARA,” sob as penas da Lei, que seus sócios, não possuem em qualquer vínculo(como relação de parentesco em até o segundo grau, com os agentes políticos da Prefeitura Municipal de São João da Ponte) em conformidade ao exigido no item 2.8(condições de participação) deste instrumento.**

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

São João da Ponte - MG,.....de.....de 2018.

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.

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2018

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

Empresa: _____

Pessoa para contato: _____

Endereço: _____

Email: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Recebemos através do acesso à página www.saojoaodaponte.mg.gov.br → LICITAÇÕES → PREGÃO PRESENCIAL SRP ou impresso cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, ____ de _____ de _____.

Assinatura

Senhor Licitante, Visando comunicação futura entre a Pregoeira e a Equipe de Apoio deste Município e essa Empresa, solicitamos o preenchimento do recibo de retirada do edital e envio ao Setor Responsável por meio do E-mail: psaojoaodapontelicitacao@gmail.com. A não remessa do recibo exime a Pregoeira e a Equipe de Apoio deste Município, da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Daniela Mendes Soares
Pregoeira Oficial do Município
Portaria nº 004, 10 de Janeiro de 2018.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2018
PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2018

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventual contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou equiparadas na forma da Lei, para **aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes** para atendimento das atividades da Fundação Municipal de Assistência à Saúde de 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 – FUMASA.

Este edital referente ao processo licitatório Nº 001/2018, Pregão Presencial SRP Nº 001/2018, com todos os seus anexos foi devidamente examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica Municipal, conforme parecer jurídico anexo.

São João da Ponte - MG, ____/____/____

Charles Jefferson Santos
Procurador do Município
OAB nº 123.071