

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGAO PRESENCIAL
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS.**

Modalidade: Pregão Presencial

Nº do Edital: 000039/2016

Numero Processo: 000022/2016

Data da Abertura: 23/08/2016 09h00min: 00

Objeto: Aquisição de Gêneros alimentícios.

RECIBO

A Empresa _____ retirou o Edital de Licitação PREGÃO PRESENCIAL 000039/2016 e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail _____ ou pelo fax: _____.

_____, aos ____ / ____ / ____

(assinatura)

ATENÇÃO:

ESTE RECIBO DEVERÁ SER ENCAMINHADO À FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA PELAS EMPRESAS INTERESSADAS EM PARTICIPAR DO PROCESSO, AOS CUIDADOS DA COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO, ATRAVÉS DO FAX (38) 3821-2406, OU ATRAVÉS DE CÓPIA DIGITALIZADA PELO E-MAIL: licitação.fhj@gmail.com

OBS:

A COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO NÃO SE RESPONSABILIZA POR COMUNICAÇÕES À EMPRESA QUE NÃO ENCAMINHAR ESTE RECIBO OU PRESTAR INFORMAÇÕES INCORRETAS.

1 – PREÂMBULO

A Fundação Hospitalar de Janaúba - FHJ, Município de Janaúba, Estado de Minas Gerais, realizará a licitação na modalidade pregão presencial, do tipo menor preço, em sessão pública a ser realizada na Sala de Licitações do Hospital Regional, localizado na Av. Pedro Álvares Cabral, 140 – Bairro Veredas, Janaúba, Minas Gerais, conforme objetos abaixo discriminados e anexos, nos termos e data prevista no item 4 deste Edital.

O pregão será realizado pela Pregoeira indicada, **CARLA MARISE DOMINGUES CARDOSO** e Equipe de Apoio, designados pela PORTARIA Nº. 004/2015, de 08 de Junho de 2015, publicada no Quadro de Avisos no dia 09 de Junho de 2015, sendo regido pela Lei 10.520/2002 e pelo Decreto nº. 001, de 02 de janeiro de 2006, pertinente ao Pregão e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

2 – OBJETO

2.1 - Constitui objeto deste Edital a **Aquisição de gêneros alimentícios**, por parte da Fundação, dos itens especificados no Anexo I e no Termo de Referência deste instrumento convocatório, por meio de fornecimento parcelado, através do Sistema de Registro de Preços.

3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constante deste edital e seus anexos.

3.2 – Poderão participar deste Pregão pessoas jurídicas sob a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em que deverá ser comprovada mediante apresentação de Declaração, nos termos do modelo que consta do ANEXO deste Edital, firmada pelo contador da empresa ratificando não haver nenhum dos impedimentos previstos no art. 3º, §4º, da referida lei. A não entrega desta declaração indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

3.3– A declaração em questão deverá ser entregue a Pregoeira e/ou Equipe de Apoio logo no início da sessão de abertura, antes e separadamente dos envelopes (Proposta e Documentação de Habilitação) exigidos nesta licitação, pelas empresas que pretenderem se beneficiar através do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

3.4 - Não poderão participar os interessados que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, Federal e Municipal, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, Federal e Municipal.

3.5 - A participação nesta Licitação implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.6 – No caso de participação de empresa filial, deverá esta se apresentar com seu CNPJ próprio.

3.7 – Não será permitida a participação de pessoas físicas, bem como empresas em consórcio.

3.8 - Nenhum representante poderá representar mais de uma empresa licitante no certame.

OBS.: Fica estabelecido que depois da Pregoeira declarar aberta a Sessão, não se permitirá no Certame, sob qualquer argumento ou pretexto, a admissão de licitantes retardatários, a não ser como assistente ao ato público

4 - ENTREGA DOS ENVELOPES

4.1 - Dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”.

4.1.1 - Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues a Pregoeira, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados.

LOCAL: Sala de Licitações da Fundação Hospitalar de Janaúba - prédio do Hospital Regional de Janaúba - Minas Gerais.

ENDEREÇO: Av: Pedro Álvares Cabral, 140 – Bairro: Veredas – Janaúba/MG.

DATA: 23/08/2016 09h00min: 00

4.1.2 - Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

ENVELOPE “1” - PROPOSTA COMERCIAL

ENVELOPE Nº 01

DA: (EMPRESA)

À

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

ENVELOPE "PROPOSTA COMERCIAL"

Processo: 000022/2016

Modalidade: Pregão Presencial

Edital: 000039/2016

Data da Abertura: 23/08/2016 09h00min: 00

ENVELOPE “2” - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

ENVELOPE Nº 02

DA: (EMPRESA)

À

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

ENVELOPE "HABILITAÇÃO"

Processo: 000022/2016

Modalidade: Pregão Presencial

Edital: 000039/2016

Data da Abertura: 23/08/2016 09h00min: 00

4.2 A Fundação Hospitalar de Janaúba não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” que não sejam entregues a Pregoeira designado, no local, data e horário, definidos neste Edital.

4.3 Não serão aceitos envelopes de Proposta Comercial e Documentação de Habilitação via correio ou por qualquer meio postal.

5 – CREDENCIAMENTO

5.1- O credenciamento far-se-á, no início da sessão, por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, dirigente, titular ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Contrato Social, Declaração de Firma Individual ou Estatuto, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura. (Estes documentos constitutivos da empresa deverão ser apresentados no credenciamento e também deverão estar inseridos no envelope de Habilitação).

5.2 - Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, que será admitido a intervir nas fases dos procedimentos licitatórios e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por seu representado.

5.3 - Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

I- Documento oficial de identidade do representante (com cópia);

II- Procuração que comprove a outorga de poderes para representar a empresa e, em especial, formular ofertas de lances de preços e praticar os demais atos pertinentes ao certame, ou documento de representação estatutária, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, no caso do representante ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado do licitante, em decorrência de tal investidura.

5.3.1 - Caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida e estar acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante (contrato social ou outro documento equivalente).

5.4 - As microempresas e as empresas de pequeno porte, nos termos do Art. 72 da Lei Complementar 123/2006, e devido à necessidade de identificação pela Pregoeira, deverão credenciar-se acrescidos das expressões “ME” ou “EPP” à sua firma ou denominação, bem como, entregar a pregoeira: a) ou a certidão original (ou cópia autenticada) expedida pela respectiva Junta Comercial ou pelo Registro competente que comprove sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte (art. 8º, Instrução Normativa nº 103, de 30 de Abril de 2007); b) ou cópia autenticada do seu instrumento constitutivo devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro de Pessoa Empresa de Pequeno Porte”, ou suas respectivas abreviações “ME” ou “EPP” (art. 3º caput e § 2º, daquela Instituição).

5.5- O descumprimento do subitem 5.4 significará renúncia expressa e consciente, desobrigando a Pregoeira de conferir ao licitante os benefícios da Lei Complementar 123/2006 aplicáveis ao presente certame.

5.6- A responsabilidade pela declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte é única e exclusiva do licitante que, inclusive, se sujeita a todas as conseqüências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

6 - PROPOSTAS COMERCIAIS

6.1 – As propostas comerciais deverão ser datilografadas ou impressas, de acordo com cada item discriminado, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante do Anexo III deste Edital, e deverão constar:

6.1.1 – Especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas de todos os produtos ofertados;

6.1.2 – Preço unitário e total por item ofertado, em moeda nacional expresso em algarismo, de forma clara e precisa, limitado rigorosamente ao objeto desta Licitação, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza, o julgamento a ter mais de um resultado. Em caso de divergência entre os preços expressos em algarismo e por extenso, prevalecerá o último.

6.1.3 – Declaração expressa de que nos preços contidos na proposta escrita e naqueles que, porventura, vierem a ser ofertados por meio de lances verbais, estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos. Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os objetos ser entregues sem ônus adicionais;

6.1.4 - Condições de pagamento: 30 (trinta) dias **após a entrega da quantidade total de todos os itens**, conforme Nota de Autorização(ões) de Fornecimento(s). Nenhum pagamento será realizado enquanto a licitante não entregar todos os produtos dos quais foi solicitado.

6.1.5 - **PRAZO DE ENTREGA: máximo 02 (dois) dias corridos para produtos perecíveis e carnes e de 24 (vinte e quatro) horas para verduras, legumes e tubérculos** a contar da data do recebimento da Autorização de Compras.

6.1.6 – Fica a critério da pregoeira, solicitar informações adicionais necessárias para elucidar dúvidas que venham a surgir;

6.1.7 – A embalagem deverá ser inviolável, boa aparência;

6.1.8 – Prazo de validade da proposta não inferior a 60 dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

6.2 - Deverão ser propostos produtos, em quantidade e especificação conforme exigências mínimas do Edital, **com disponibilidade para entrega em 02 (dois) dias corridos para produtos perecíveis e carne e de 24 (vinte e quatro) horas para verduras, legumes e tubérculos** a contar da data do recebimento da Autorização de Compras, em atendimento integral a todas às exigências do Edital, ficando obrigada a empresa proponente, no caso de vencedora, a entregar produto idêntico ao solicitado no ato convocatório, não podendo alegar desconhecimento ou erro, e no caso de descumprimento desta previsão poderá ser declarada inidônea para contratar com a Administração Pública, conforme disposto no Artigo 7º da Lei Federal 10.520 de 17 de Julho de 2002.

6.3 – As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pela pregoeira, caso contenham erros de soma e/ou multiplicação bem como as divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro. Sendo a proposta corrigida o representante da empresa, se estiver presente na sessão deverá assinar a proposta.

6.4 - Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto. Será desclassificada a proposta com preços manifestamente inexequível ou superior aos praticados no mercado, nos termos do art. 48, II da Lei 8.666/93 e suas alterações.

6.4.1 - Os preços deverão ser cotados com duas casas decimais. Ex: R\$ 0,01

6.5- Serão desclassificadas as propostas que contenham qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com os termos do presente Edital, ou descrição errônea do objeto.

6.6- **Serão desclassificadas inicialmente os documentos as propostas que:**

6.6.1- Tenham inobservado o presente edital;

6.6.2- Apresentem rasuras, entrelinhas, emendas, acréscimos ou ainda, linguagem que dificulte a exata compreensão do seu enunciado;

6.6.3- Se vinculem, de qualquer forma, à proposta de outra licitante.

6.6.4- Na avaliação técnica, a apresentação do produto coloque em risco a eficácia do produto.

6.6.5- Não apresentarem claramente as especificações do produto de acordo com as solicitações deste edital.

6.6.6- Não serão aceitos envelopes via Correio, Fax ou qualquer meio postal.

6.6.7- As Propostas que estiverem em desacordo com o exigido no Anexo III e no item 6 serão desclassificadas.

7 – HABILITAÇÃO/DOCUMENTAÇÃO

Os documentos apresentados na fase de Habilitação deverão ser autenticados (via cartório ou autenticação eletrônica, nos casos em que couber) ou apresentados em seus originais, para conferência da Pregoeira, estando os mesmos com o prazo de validade em vigor, na data desta licitação. Nos casos em que forem apresentadas certidões emitidas pela internet, a pregoeira efetuará consulta nos sites oficiais, confirmando sua autenticidade, em cumprimento à Instrução Normativa SRF nº. 200, de 13/09/2002.

7.1 - REGULARIDADE JURÍDICA

7.1.1 - Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.1.2 - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

7.1.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.1.4 - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2 - REGULARIDADE FISCAL

7.2.1 - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

7.2.2 - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal ou Estadual, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.2.3 - Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.

7.2.4 - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal ou do domicílio ou sede do licitante.

7.2.5 - Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;

7.2.6 – Alvará de Funcionamento da licitante;

7.2.7- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

7.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.3.1 - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de atestado de desempenho anterior ou em execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação do fornecimento, qualidade do material, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento.

7.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.4.1 - Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física a, no máximo, 30 (trinta) dias da data prevista para entrega dos envelopes, de acordo com o inciso II do artigo 31 da Lei 8.666/93.

7.4.2 – O item 7.4.1 poderá ser substituído pelo documento Certidão Judicial Cível Negativa. (Emitida pela internet)

7.5 - DAS DECLARAÇÕES

7.5.1. Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo constante do **ANEXO VI**, deste Edital, de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

7.5.2. Declaração expressa da licitante, firmada sob as penas das leis, de que não existe qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, mediante modelo de declaração constante do **ANEXO VII**, deste Edital;

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A documentação exigida neste procedimento poderá ser apresentada em original, por meio de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada pela **Pregoeira ou membros da equipe de apoio**, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis, sendo vetadas cópias em papel térmico de fax;

8.1.1. Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente;

8.1.2. As certidões que não constem prazo de validade serão consideradas válidas por 30 (trinta) dias, contados da data de sua emissão.

8.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;

8.3. Caso a empresa deixe de apresentar algum dos documentos exigidos para habilitação ou apresente com data de validade expirada, e desde que o referido documento esteja disponível na Internet, poderá a Pregoeira proceder à consulta nas bases de dados do órgão emissor, para verificação da sua regularidade;

8.4. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada à concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação;

8.5. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial;

8.6. A Pregoeira manterá, em seu poder, os documentos das demais licitantes pelo prazo de 10 (dez) dias após a homologação da licitação, devendo as licitantes retirá-los ao fim deste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

9. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. No local, dia e hora indicados no **item 4**, deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

9.2. Iniciada a fase de credenciamento, não será permitida a admissão de novas licitantes ao certame;

9.3. A Pregoeira e equipe de apoio farão os respectivos credenciamentos, na forma do disposto no **item 5**, dos representantes das licitantes presentes;

9.4. O não credenciamento de representante por parte da licitante ou incorreção nos documentos deste **excluirá** a licitante do certame, e impedirá sua manifestação durante a sessão realizada neste certame.

9.5. Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão a Pregoeira:

9.5.1. Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, podendo utilizar como modelo o **ANEXO V** deste Edital, que deverá ser apresentada **fora** dos envelopes 1 e 2;

9.5.1.1. Caso a licitante constate que as declarações citadas nos itens anteriores encontram-se dentro do envelope da proposta de preços e/ou dos documentos de habilitação, poderá a Pregoeira, na frente de todos os licitantes presentes, solicitar que a mesma abra seu envelope, retire a declaração e o lacre novamente;

9.5.2. **Envelope contendo a Proposta de Preços;**

9.5.3. **Envelope contendo os Documentos de Habilitação;**

9.6. Os envelopes das propostas de preço e dos documentos de habilitação, serão rubricados pela Pregoeira, equipe de apoio e por todos os licitantes presentes, ficando em poder da Pregoeira;

9.7. Os **Envelopes nº. 02 – Documentos de Habilitação**, mantidos lacrados, serão guardados sob a inteira responsabilidade da Pregoeira, para posterior abertura, enquanto se processam os procedimentos de julgamento das Propostas de Preços;

9.8. A Pregoeira procederá a abertura das Propostas de Preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos;

9.8.1. No tocante aos preços das propostas, serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor global orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários e por escrito. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta;

9.8.1.1. A Pregoeira examinará a aceitabilidade do menor preço por item ofertado nas propostas com o especificado no Edital, decidindo motivadamente a respeito. A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições pré-estabelecidas, **sendo desclassificadas** as propostas que;

9.8.2. Estiverem **em desacordo** com o descrito no **item 6**, deste Edital;

9.9. Todas as propostas de preços serão rubricadas, obrigatoriamente, pela Pregoeira, pela Equipe de Apoio e pelos representantes, credenciados, das licitantes presentes à sessão deste Pregão;

9.10. Para julgamento e classificação das propostas será utilizado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados as especificações técnicas, quantitativas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste edital e seus anexos;

9.11. A Pregoeira selecionará, dentre as propostas classificadas, para ingresso na fase de lances, o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até **10%** (dez por cento) à de menor preço;

9.12. Não havendo pelo menos três propostas de preços na condição definida no **subitem 9.11.**, a Pregoeira classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, seja qual for o número de licitantes;

9.13. Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com os praticado no mercado, esta poderá ser aceita, devendo a pregoeira negociar, visando obter preço melhor;

9.14. Caso 02 (duas) ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio, também, para determinação da ordem de oferta dos lances;

9.15. A Pregoeira poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como os lances ofertados deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

9.15.1 A Pregoeira poderá ao longo da sessão de disputa de lances alterar o valor acima estipulado, conforme o caso, para mais ou para menos, ou mesmo dispensá-lo.

9.16. A Pregoeira convidará, individualmente, as licitantes selecionadas, na forma dos **subitens 9.11 ou 9.13**, a apresentar lances verbais, a começar pela autora da proposta escrita de maior preço, seguido das demais, em ordem decrescente de valor;

9.17. A etapa de lances será considerada encerrada quando, indagadas pela Pregoeira, todas as licitantes selecionadas manifestarem desinteresse em apresentar novos lances;

9.18. Declarada encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para esta etapa, na ordem crescente de valor, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado;

9.19. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes deste Edital;

9.20. Com base na classificação citada no **subitem 9.10**, será assegurado direito de preferência às licitantes credenciadas, neste certame, como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do **subitem 3.2.** deste Edital, em conformidade com o §2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as seguintes regras:

9.20.1. A Pregoeira convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, melhor classificada, dentre aquelas cujo valor cotado, seja igual ou superior até **5%** (cinco por cento) do valor da proposta classificada em primeiro lugar, para que apresente preço inferior ao da proposta classificada em primeiro lugar, no prazo de **5 (cinco) minutos**, sob pena de preclusão do direito de preferência, nos termos do §3º, art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

9.20.1.1. A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do **subitem 9.20.1**;

9.20.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta classificada em primeiro lugar, será convocada para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujo valor da proposta, se enquadre nas condições indicadas no **subitem 9.20.1**;

9.21. Caso a licitante da proposta classificada em primeiro lugar, de acordo com a classificação de que trata o **subitem 9.20**, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência citado no **subitem 9.20.1**, passando-se, desde logo, à negociação do preço;

9.22. A Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

9.23. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada quando ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

9.23.1. **Será considerado aceitável o preço que não for excessivo**;

9.23.1.1. São considerados excessivos os preços cotados que ultrapassarem o valor estimado pela Administração em mais de 10% (dez por cento);

9.24. Se a oferta for considerada inaceitável, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com a sua autora, e decidirá sobre a sua aceitabilidade, até a apuração de uma proposta considerada aceitável;

9.25. Concluída a etapa classificatória das propostas e lances verbais, e sendo aceitável a proposta de menor preço, ou na forma do **subitem 9.24**, a Pregoeira dará início à fase de habilitação com a abertura do **Envelope nº “02”**, contendo a documentação do proponente da melhor oferta, confirmando as suas condições de habilitação, não cabendo desclassificar a licitante por motivo relacionado com a proposta de preço, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento;

9.25.1. A habilitação far-se-á com a verificação de que a licitante atende aos requisitos indicados no item “Documentação de Habilitação”;

9.26. Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora;

9.26.1. Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal** da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de **02(dois) dias úteis**, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração deste Hospital, para a regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006;

9.26.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no **subitem 9.26.1**, implicará na decadência do direito a contratação, sendo a licitante inabilitada e realizados os procedimentos definidos no **subitem 9.23 e posteriores**, deste Edital;

9.27. Se a licitante não atender às exigências para a habilitação, será inabilitada, passando a Pregoeira a convocar a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor a redução de preço, e decidirá sobre a sua aceitabilidade, na forma do **subitem 9.25**, e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;

9.28. Todos os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pela Pregoeira, pela Equipe de Apoio e pelos representantes, credenciados, das licitantes presentes à sessão deste Pregão;

9.29. Ao encerramento da sessão, será lavrada Ata de Reunião, para assentamento de fatos relevantes que ocorreram, e que deverá ser assinada pela Pregoeira, Equipe de Apoio e pelos representantes, credenciados, das licitantes presentes;

9.30. Toda e qualquer declaração feita pelos representantes das licitantes, credenciadas, deverá constar em Ata da sessão pública. Não terá validade qualquer reclamação posterior sobre assuntos relacionados com a sessão respectiva que não tiverem registro na referida Ata;

9.31. Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, a Pregoeira poderá suspender o pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a **08 (oito) dias úteis**, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei 8.666/1993 e alterações posteriores, para o recebimento de novas propostas;

9.31.1. Neste caso, o prazo de validade das propostas será contado a partir da nova data fixada para a sua apresentação;

9.32. Se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, procedendo à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

10. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1. Inexistindo manifestação recursal, a Pregoeira adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente;

10.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatados a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de recorrer da decisão da Pregoeira, através do registro da síntese das suas razões em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada implicará na

decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, a adjudicação do objeto item da licitação a licitante vencedora pela Pregoeira;

11.2. Manifestada a intenção de recorrer, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis** para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contra-razões, se quiserem, em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

11.3. O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior do órgão ou entidade promotora da licitação, será realizado pela Pregoeira no prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso;

11.4. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeira à licitante vencedora;

11.5. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

11.6. O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo;

11.7. Os recursos e contra-razões apresentados fora dos prazos não serão conhecidos, bem como os que forem enviados por fax ou e-mail;

11.8. Os memoriais dos recursos e contra-razões deverão ser protocolados juntos ao Setor de Licitação, localizado no Edifício do Hospital Regional de Janaúba no endereço, **Av. Pedro Álvares Cabral, 140 – Bairro: Veredas – CEP 39.440.000 – Janaúba/MG**, no horário das 08:00 às 12:00 e 14h00min às 17h00min, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;

11.09. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto à licitante vencedora e homologará a licitação.

11.10. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante no subitem 11.8.

12 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1- Homologada a licitação será formalizada a Ata de Registro de Preços. Neste Sistema, as aquisições são feitas quando melhor convier aos órgãos que integram a Ata, sem, no entanto, estarem necessariamente obrigados a contratar com os fornecedores vencedores do certame. A Ata de Registro de Preços é um documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitar fornecer o produto pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos. Os fornecedores manterão seus preços registrados, durante o período de 12 (doze) meses.

12.2 – No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste edital, o Hospital Regional de Janaúba registrará os demais licitantes, na ordem de classificação, mantido o preço do primeiro classificado na licitação.

12.3 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho no prazo estipulado ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior aqueles praticados no mercado.

12.4 – O prazo da vigência do contrato é pelo período de 12 (doze) meses podendo a critério da FHJ, ser prorrogado por mais 12 (doze) meses, através de termo aditivo;

13 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1- O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias após conferência da entrega e serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura no Hospital Regional de Janaúba, desde que tenha ocorrido à total e efetiva entrega do objeto da presente licitação, conforme Nota de Autorização de Fornecimento, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e número da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e junto ao Fundo de Garantia do tempo de Serviço – FGTS.

13.2- Durante a vigência da ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 - equilíbrio econômico financeiro, ou de redução dos preços praticados no mercado.

13.3- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

13.3.1- Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do **registro**, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o proponente registrado será convocado pela Fundação Hospitalar de Janaúba para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

14 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO PRODUTO

14.1- Os Produtos serão aceitos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos, e conseqüentemente aceito, de imediato. (Caso apresente problemas de qualidade a licitante vencedora deverá fazer substituição imediatamente dos produtos)

14.1.1- A Fundação Hospitalar de Janaúba será responsável pelos atos de controle e administração da **Ata de Registro de Preços** decorrentes desta licitação, sempre que solicitado pelos setores usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos.

14.2- Somente quando o primeiro licitante registrado atingir a totalidade do seu limite de fornecimento estabelecido na **Ata de Registro de Preços** será indicado o segundo e, assim sucessivamente, podendo ser indicados mais de um, ao mesmo tempo, quando o quantitativo do pedido de fornecimento for superior à capacidade do licitante da vez.

14.3- A convocação dos fornecedores pela Fundação Hospitalar de Janaúba será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão comparecer para retirar o respectivo pedido.

14.4- O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na **Ata de Registro de Preços**, estará sujeito às sanções previstas neste edital.

14.4.1- Quando comprovada umas dessas hipóteses, a Fundação Hospitalar de Janaúba poderá indicar o próximo fornecedor a ser destinado ao pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

15- DAS OBRIGAÇÕES

15.1- À licitante vencedora deste certame serão aplicadas as multas previstas na Lei nº 8.666/93 e as penalidades previstas no Decreto Municipal nº 001/2006, garantida a defesa prévia, nas seguintes situações, dentre outras:

15.1.1- **Pela recusa injustificada** para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05(cinco) dias consecutivos.

15.1.2- **Pelo atraso ou demora injustificados** para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento), por dia, de atraso ou de demora, calculado sobre o valor da proposta, até 02(dois) dias consecutivos de atraso ou de demora.

15.1.3- **Pela entrega em desacordo** com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor correspondente à parte inadimplida da proposta, por infração, com prazo de até 24(vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

15.2- Nos termos do art.7º da Lei nº 10.520 de 17/07/2002, a licitante sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**, impedida de licitar e contratar com Administração Pública e descredenciada do registro cadastral de Fornecedores do Hospital Regional de Janaúba/MG, nos casos de:

- a) apresentação de documentação falsa;
- b) retardamento na entrega dos produtos;
- c) na manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- d) comportamento inidôneo;
- e) fraude na execução do contrato;
- f) falha na execução.

15.3- A licitante terá assegurado o direito de contraditório e ampla defesa, com a concessão do prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa prévia e de igual prazo para interposição de recurso, nos termos do art.109 da Lei 8.666/93, na ocorrência de quaisquer das situações previstas nos itens 15.1 e 15.2 deste edital.

16- DO PROCEDIMENTO

16.1- Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, os interessados poderão solicitar por escrito esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, sendo protocolado no Setor de Licitação nos dias úteis de 13:00 às 17:30 horas.

16.2- No dia, hora e local, designados neste edital, será realizada a sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, devendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do subitem 5.1.

16.3- Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do pregão, a Pregoeira, receberá os envelopes nº 01 – Proposta de Preços e nº 02 Documentação e Habilitação e procederá a abertura do envelope contendo a proposta e classificará o autor da proposta de **Menor Preço – UNITÁRIO** e aqueles que tenham apresentando propostas em valores e superior em até 10%(dez por cento), relativamente à de menor valor por item.

16.4- Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem 16.3, a Pregoeira classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que os seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

16.5- Será dado início a etapa de apresentação de lances pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

16.5.1- Os lances serão realizados pelo menor preço unitário por item.

16.6- A Pregoeira convidará, individualmente, as licitantes classificadas, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de valor.

16.7- Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a licitante desistente a às penalidades constantes do art. 7º da Lei 10.520 de 17/07/2002.

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

16.9- Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pelo Hospital Regional de Janaúba.

16.9.1- Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo a Pregoeira negociar para que seja obtido o preço melhor. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e não havendo lances de menor valor, será realizado o sorteio.

16.10- Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

16.11- Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

16.12- Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a(s) licitante(s) será(o) declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

16.13- Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicados o fornecimento dos produtos.

16.14- Nas situações previstas nos subitens 16.11 e 16.13, a Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

16.15- Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

16.16- Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 03(três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.17- O recurso contra a decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo.

16.18- Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto à licitante vencedora do certame.

16.19- Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pela Pregoeira e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda da Pregoeira, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

16.20- Caso haja licitantes enquadrados como microempresas e empresas de pequeno porte, existindo empate, o critério utilizado para o desempate será o estabelecido pelos artigos 44 e 45, da lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

16.21- Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados na reunião de recebimento, com exceção das microempresas e empresas de pequeno porte, que terão o prazo de 02 (dois) dias úteis para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, conforme art. 43 parágrafo 1º da Lcp 123/06.

17- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1- As despesas decorrentes para a **aquisição** dos produtos, objetos desta licitação, correrão por conta das dotações informadas pelo Hospital Regional de Janaúba.

17.2 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.3- A apresentação da proposta pela licitante implica aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se por ventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

17.4- Uma vez iniciada a sessão, após o credenciamento não serão admitidas à licitação as participantes retardatárias.

17.5- Da sessão de aberturas dos envelopes, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual se mencionará tudo o que ocorrer no ato. A ata será assinada pela Pregoeira pela equipe de apoio e pelos representantes credenciados.

17.6- Só terão direito a usar as palavras, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recurso e assinar atas, as licitantes ou seus representantes credenciados, a Pregoeira e a equipe de apoio.

17.7- Os envelopes contendo a documentação habilitatória das licitantes classificadas para a fase de lance permanecerão em poder da Pregoeira durante o prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação das propostas. Se os mesmos não forem retirados no prazo de até 10 (dez) dias, após aquele prazo os envelopes serão inutilizados.

17.8- Servidores Municipais assim considerados aqueles do artigo 84, "caput" e parágrafo 1º, da Lei nº 8.666/93, estarão impedidos de participar deste certame licitatório, (tanto como cargo Comissionado do Município ou como do quadro de funcionários desta), por determinação do artigo 9º, inciso III, da Lei nº. 8.666/93.

17.9- Todos os documentos deverão ser apresentados, se possível, em folha tamanho A4.

17.10- O processo licitatório encontra-se à disposição dos interessados no setor de Licitações do Hospital Regional de Janaúba, sem custos, no horário das 08:00 às 12:00 e 13h00min às 17h00min, de segunda a sexta feira, quando dias úteis.

17.11- Fazem parte integrante deste Edital:

- Anexo I: Descrição dos itens/ Termo de Referência;
- Anexo II: Modelo de Credenciamento;
- Anexo III: Modelo da Proposta de Preços;
- Anexo IV: Declaração de enquadramento como Microempresa ou Empresa de pequeno porte;
- Anexo V: Modelo de Declaração de atendimento aos requisitos de habilitação;
- Anexo VI: Declaração (cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII da CF);
- Anexo VII: Modelo de Declaração de inexistência de fatos impeditivos.
- Anexo VIII: Minuta da **Ata de Registro de Preço**;
- Anexo IX: Minuta de Contrato.

17.12- A presente contratação reger-se-á pela Lei 8.666/93, e suas alterações, Lei nº 10.520/02 e Decreto Municipal nº001/06 os quais, juntamente com normas de direito público, resolverão os casos omissos.

18 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa de 2015, obedecendo à Classificação Orçamentária abaixo:

Ficha – 628 04.04.01.04.01.01.10.302.4102.21.04.3.3.90.30.00 Outros Materiais de Consumo.

19. DO FORO

19.1. Fica eleito o Foro da cidade de Janaúba/MG para dirimir questões oriundas desta Licitação, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Janaúba/MG, 14 de Julho de 2016.

Bruno Ataíde Santos
Diretor Geral da Fundação Hospitalar de Janaúba

ANEXO I – OBJETO/ESPECIFICAÇÕES/ TERMO DE REFÊNCIA

Modalidade: Pregão Presencial
Nº do Edital: 000039/2016
Numero Processo: 000022/2016
Data da Abertura: 23/08/2016 09h00min: 00
Aquisição de gêneros alimentícios

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objetivo a qualificação e classificação de empresa para fornecimento **de gêneros alimentícios**, garantir a alimentação dos funcionários e pacientes da Fundação Hospitalar de Janaúba, de acordo com as especificações, exigências e demais condições.

2. JUSTIFICATIVA

O presente processo com fundamento na Lei 8.666/93 tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios. Faz necessária a aquisição dos mesmos para garantir alimentação saudável no qual possa contribuir positivamente na recuperação/tratamento dos pacientes, bem como garantir a alimentação de funcionários e acompanhantes, indispensável para a elaboração de refeições no qual possam suprir as necessidades nutricionais dos comensais de acordo com as necessidades nutricionais de cada indivíduo. As especificações dos produtos/materiais, quantidades a serem adquiridas, estão contidas no ANEXO I deste Termo de referência.

3. ESPECIFICAÇÕES

- As especificações dos produtos de forma mais detalhada constam na planilha em anexo.

4. ENTREGA

- A entrega dos produtos, acompanhados da respectiva Nota Fiscal, contendo preço unitário e total da mesma, deverá ser feita em sua totalidade pela empresa vencedora, no prazo máximo de até **05 (cinco) dias corridos** a contar da data do recebimento da Autorização de Compras, pois esses serão comprados de acordo com a demanda, os produtos serão entregues no Almoxarifado da Fundação Hospitalar de Janaúba.
- Os produtos desta licitação deverão em sua plenitude ser de boa qualidade.
- Os produtos que vierem a ser entregues pela contratada, danificados ou em desacordo com o edital devem ser trocados imediatamente.

5. DO PAGAMENTO

- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após conferência da entrega e serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura no setor competente, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação,

conforme Autorização de Compras, bem como tenha emitido o Termo de Recebimento Definitivo.

- A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e número da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com a Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

6. AVALIAÇÃO DE CUSTOS

- Atendendo ao disposto na Lei 8.666/93 o Setor de Compras da Fundação, procedeu à consulta de mercado para verificação dos preços e estimativa de custos, foi realizado um mínimo de três orçamentos de fornecedores diferentes, por item, cujos valores estão estimados em anexo, com a média de preço de cada item.

7. METODOLOGIA

- O critério de aceitação das propostas será o de menor preço por item.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Ficha – 628 04.04.01.04.01.01.10.302.4102.21.04.3.3.90.30.00 Outros Materiais de Consumo.

9. DA FISCALIZAÇÃO

- A fiscalização da entrega do objeto desta licitação será realizada pelo responsável do almoxarifado desta Fundação.

10. Declaramos, em conformidade com o Art. 1º da Lei 10.520/2002, que os produtos descritos na planilha em anexo a serem utilizados pela Fundação, são bens comuns.

Janaúba, 11 de Julho de 2016.

Bruno Ataíde Santos
Diretor Geral da Fundação Hospitalar de Janaúba

ANEXO I

OBJETO: Aquisição de Gêneros alimentícios.

Item	Produto	Especificação	Quant.	Unid.
1	Abacate	Fruta in natura, tipo Abacate, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	300	kg

2	Abacaxi	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	2000	und
3	Abridor de lata	Abridor de lata e garrafa em alumínio.	50	Und
4	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó instantâneo, a base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	100	pct

5	Açúcar cristal	Açúcar cristalizado, na cor branca, de sacarose da cana de açúcar, embalagem plástica contendo 5 Kg, data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 - ANVISA.	2500	pct
6	Adoçante em pó	Adoçante dietético em pó para forno e fogão. Embalagem com quantidade de 66 g.	250	und
7	Alho	Condimento, apresentação natural, matéria prima alho, aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco, aplicação indústria alimentícia.	1000	Kg
8	Ameixa seca	Ameixa desidratada sem caroço, preparada com tecnologia adequada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, peso de 450 g.	180	pct

9	Amendoim	Amendoim com grãos limpos e selecionados para uso culinário. Embalagem em pacotes de plásticos atóxicos, transparente, resistente, com peso líquido de 500 g, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 180 dias, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.	100	pct
10	Amido de milho	Amido de milho, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	150	pct
11	Amolador de faca	Amolador/afiador de facas. Recupera e mantém o fio das facas. Afia ambos os lados da lâmina. Amola todos os tipos de facas.	10	Und

12	Arroz integral	Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1kg.	500	Pct
13	Arroz tipo 1 Agulhinha	Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 05 kg.	1800	pct
14	Assadeira de vidro 1,6 litro	Assadeira retangular de vidro com tampa plástica, capacidade para 1,6 litros.	15	Und
15	Assadeira de vidro 2,2 litro	Assadeira oval de vidro com tampa plástica, capacidade para 2,2 litros.	15	Und

16	Adoçante Líquido	Adoçante líquido a base de sacarina e ciclamato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Embalagem com 200ml.	500	und
17	Azeite de oliva extra virgem	Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 mL.	250	vd

18	Azeitona verde	Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	150	pct
19	Bacia de Alumínio	Bacia em alumínio polido nº 60. Diâmetro: 60 cm, altura: 12,5 cm. Capacidade: 21,0 litros.	20	Und
20	Bacia plástica 15 litros	Bacia redonda em plástico reforçado, atóxico, isenta de rebarbas com polimento interno e externo, cores claras, com 50 cm de diâmetro e 13 cm de altura aproximadamente. Capacidade para 15 litros.	60	Und
21	Bacia plástica 7 litros	Bacia redonda em plástico reforçado, atóxico, isenta de rebarbas com polimento interno e externo, cores claras. Capacidade aproximada de 7 litros.	60	Und
22	Bala mastigável	Bala mastigável tipo iogurte e sabores variados, embalagem contendo aproximadamente 700 g.	50	pct
23	Balde plástico 12 litros	Balde plástico com alça de metal, com capacidade para aproximadamente 12 (doze) litros cor preta.	40	Und

24	Banana prata	Fruta in natura, tipo banana, espécie prata. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	100	Kg
25	Bandeja plástica	Bandeja plástica branca retangular, polipropileno de alta resistência. Capacidade para 7 litros, dimensões aproximadas de 58 x 28,5 x 8,2 cm.	80	Und
26	Bandeja Redonda Alumínio nº 45	Material: Alumínio, diâmetro: 45 cm, espessura: 6 mm, formato: redonda.	30	Und
27	Batata Palha	Batata palha pacote com 500g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	400	pct
28	Bicarbonato de sódio	Bicarbonato de sódio em pó, embalagem de 30g.	20	pct

29	Bolacha de doce tipo Maisena	Biscoito tipo maisena, sem gordura trans, embalagem com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade. Caixa de 1,5 Kg.	1000	cx
30	Bolacha de sal	Biscoito salgado cream cracker, embalagem com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Caixa de 1,5 Kg.	1000	cx
31	Bombom	Bombom sortido de 1ª qualidade pacote de 1 Kg	30	pct
32	Borracha p/ Panela de Pressão	Borracha para Panela de Pressão de 4, 5 e 7 litros.	50	Und
33	Caçarola de alumínio nº 18	Caçarola de alumínio fundido com alça reta e tampa, nº 18.	20	Und
34	Caçarola de alumínio nº 30	Caçarola de alumínio fundido com alça reta e tampa, nº 30.	15	Und
35	Caçarola de alumínio nº 45	Caçarola de alumínio fundido com alça reta e tampa, nº 45.	15	Und
36	Caçarola de alumínio nº 55	Caçarola de alumínio fundido com alça reta e tampa, nº 55.	15	Und
37	Caixa Organizadora 13 litros	Caixa organizadora plástica 13,5 Litros com tampa. 42,5 x 30,5 x 14,4cm. Tampa com abas flexíveis que proporcionam um fechamento de intensidade ajustável. Com transparência para facilitar a localização do conteúdo interno.	150	Und
38	Caixa térmica plástica 5 Litros	Caixa térmica plástica com capacidade para 5 litros.	25	Unid.

39	Caju	Fruta in natura, tipo Caju, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	600	kg
40	Caldo de carne	Caldo de carne unidade de 114g c/ 12 cubos. composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta-do-reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	20	pct
41	Canela em pau	Condimento canela em pau, canela em casca, condimento natural, alimentação. Pacote com 10 g.	70	pct

42	Canela em pó	Condimento canela em pó, condimento natural, alimentação. Pacote com 10 g.	50	pct
43	Canjica de Milho branca	Canjica de milho branca, pacote de 500 g.	800	pct
44	Canjiquinha	Canjiquinha. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg.	800	pct
45	Coco ralado	Coco ralado, puro, acondicionado em embalagem original da fábrica com 100g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	70	pct
46	Coentro moído	Coentro moído para uso culinário, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 20 dias da data de entrega.	80	Kg
47	Colher de servir em alumínio	Colher de servir industrial, em alumínio, cabo com comprimento aproximado de 40 cm.	150	Und
48	Colher de Sopa	Colher de sopa toda em aço inoxidável padrão, com acabamento liso.	400	Und

49	Colorau	Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima urucum, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico. Deverá apresentar na embalagem a identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro característico	300	Kg
50	Concha inox	Concha em inox, inteira, medindo aproximadamente 30 cm.	100	Und
51	Concha linha hotel	Concha para cozinha, linha hotel, confeccionada em alumínio, tamanho grande. Cabo medindo aproximadamente 40 cm.	70	Und
52	Conjunto de potes mantimentos	Conjunto de 4 potes para mantimentos, com tampa. Material plástico transparente.	10	Und
53	Copo Americano	Copo confeccionado em vidro, capacidade aproximada de 200 ml.	600	Und
54	Copo de vidro	Jogo de copo de vidro 6 peças, com capacidade para aproximadamente 430 ml.	150	jogo

55	Cravo da Índia	Cravo da Índia pacote com 100 g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a RDC nº 40 – ANVISA.	50	pct
56	Creme de leite	Creme de leite embalado em lata, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 300g	200	und
57	Descascador de legumes	Descascador de legumes com lâmina em aço inoxidável.	30	und
58	Erva doce	Erva doce para uso culinário, embalagem plástica transparente atóxica, resistente, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 20 dias da data de entrega.	500	Kg
59	Escorredor de Arroz	Escorredor de arroz em alumínio industrial, com alças reforçadas, nº 40.	15	Und

60	Escorredor de copos	Escorredor de copos em aço inoxidável, capacidade para 20 copos.	20	Und
61	Escorredor de Pratos	Escorredor de pratos em aço inoxidável, capacidade mínima 12 pratos.	10	Und
62	Escumadeira inox	Escumadeira em inox, inteiriça, medindo aproximadamente 33 cm.	50	Und
63	Espátula para fritura	Espátula com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno injetado diretamente sobre a lâmina.	50	Und
64	Espremedor de Legumes	Espremedor de legumes, em aço inoxidável, manual, tipo caçamba, com basculante; medindo no mínimo 80 mm de largura, 90 mm de altura e 210 mm de comprimento; resistente a choques térmicos e mecânicos.	10	Und
65	Extrato de tomate	Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 350g.	300	und
66	Faca de Mesa	Faca de mesa toda em aço inoxidável padrão, com acabamento liso.	200	Und

67	Farinha de aveia	Farinha fina de aveia acondicionada em embalagem impermeável, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 500g.	500	pct
68	Farinha de mandioca	Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1Kg.	800	pct
69	Farinha de rosca	Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 Kg.	600	pct

70	Farinha de trigo com fermento	Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	800	pct
71	Farinha de trigo sem fermento	Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	800	pct
72	Feijão carioca	Feijão carioca, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg	8500	pct

73	Feijão Fradinho	Feijão Fradinho, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg	12.000	pct
74	Feijão preto	Feijão preto, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1kg	500	pct
75	Fermento em pó	Fermento em pó para bolo, embalagem de 250 g.	100	und
76	Folha de louro	Condimento, apresentação natural, matéria- prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral.	200	pct
77	Forma para Bolo Furo Central	Fôrma para bolo com furo central em alumínio.	50	Und
78	Fórmula infantil para lactentes a partir de 6	Fórmula infantil de seguimento, indicada para lactentes a partir do 6º mês. Lata de 400 g.	150	lata

	meses			
79	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses	Fórmula infantil de partida, indicada para lactentes de 0 a 6 meses. Lata de 400 g.	150	lata
80	Frigideira de Alumínio	Frigideira em alumínio grosso, diâmetro de 18 a 22 cm.	15	Und
81	Fubá de milho fino	Fubá, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 1 Kg.	600	pct
82	Garfo para assados	Garfo para assados em aço inoxidável.	30	Und
83	Garfo Para Refeição	Garfo para refeição todo em aço inoxidável padrão, com acabamento liso.	500	Und
84	Garrafa Térmica 1/2 Litro	Garrafa térmica de 1/2 litro, com rolha dupla ação, bico móvel giratório e sistema giromagic, com ampola de vidro, para líquidos quentes, que atenda as especificações da norma NBR 13,282 da ABNT. Garantia mínima de 1 ano a partir da data de entrega.	30	Und

85	Garrafa Térmica de 2 Litros	Garrafa térmica de 2 litros, com rolha dupla ação, bico móvel giratório e sistema giromagic, com ampola de vidro, para líquidos quentes, que atenda as especificações da norma NBR 13,282 da ABNT. Garantia mínima de 1 ano a partir da data de entrega.	40	Und
86	Garrafa Térmica de 5 Litros	Garrafa térmica de 5 litros, com rolha dupla ação, bico móvel giratório e sistema giromagic, com ampola de vidro, para líquidos quentes, que atenda as especificações da norma NBR 13,282 da ABNT. Garantia mínima de 1 ano a partir da data de entrega.	30	Und
87	Gelatina em pó	Gelatina sabor variados, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. Pacote com quantidade de 1 Kg.	200	pct
88	Gengibre	Condimento, matéria-prima gengibre, boa qualidade, isento de sujidades.	40	Kg

89	Goiaba	Fruta in natura, tipo goiaba, espécie redonda, aplicação alimentar. Característica: ser frescos, terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	1000	Kg
90	Jarra de vidro 1,5 litro	Jarra de vidro sem tampa, com capacidade para aproximadamente 1,5 Litro.	50	Und
91	Jarra de vidro com tampa	Jarra de vidro com tampa e alça de vidro, com capacidade para aproximadamente 1,5 Litro.	50	Und
92	Jarra plástica 2 litros	Jarra plástica redonda, com alça e tampa, capacidade para 2 litros.	400	und
93	Jarra Plástica 4 litros	Jarra plástica redonda, graduada, capacidade para cerca de 4 litros, com alças reforçadas e totalmente aderidas, com tampa.	200	Und

94	Laranja pêra	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	800	Kg
95	Leite condensad o	Leite condensado produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	80	und
96	Leite de coco	Leite de coco acondicionado em vidros apropriados com 200 ml. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro da ANVISA e Inmetro.	100	vd

97	Leite desnatado	Leite líquido, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem tetrapak contendo 1 litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	1000	Lt
98	Leite integral	Leite de vaca, tipo UHT, integral. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixa de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	2000	Lt

99	Leite tipo C	Leite pasteurizado tipo C, acondicionado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, contendo 01 litro. Embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade.	8000	Lt
100	Limão	Limão in natura, taiti, médio, firme, sem machucados, sem manchas.	800	Kg
101	Linhaça	Sementes de linhaça marrom puras, livres de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto, contendo 500g de peso líquido.	80	pct
102	Maçã nacional	Fruta in natura, maçã espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em sacos plásticos.	800	Kg

103	Macarrão integral	Macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	800	und
104	Macarrão tipo espaguete	Macarrão com ovos tipo espaguete. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 1 Kg.	2000	pct
105	Macarrão tipo padre nosso	Macarrão com ovos tipo padre nosso. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 1 Kg.	6000	pct

106	Macarrão tipo parafuso	Macarrão com ovos tipo parafuso. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 1 Kg.	2000	pct
107	Macarrão tipo Penne	Macarrão com ovos tipo Penne. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 1 Kg.	1600	pct
108	Macarrão tipo talharim	Macarrão com ovos tipo Talharim. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 1 Kg.	2000	pct
109	Maionese	Maionese tradicional 500 g. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	300	und

110	Mamadeira 250 ml	Mamadeira em polipropileno atóxico, resistente, esterilizável, leve, inquebrável, inalterável a agentes químicos, que suporte alta temperatura, capacidade de 250 ml, com bico em látex atóxico e tampa protetora em PVC atóxico.	100	Und
111	Mamão Formosa	Fruta in natura, tipo mamão formosa, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	1000	Kg

112	Manga	Fruta in natura, tipo Manga, espécie Rosa, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	1000	kg
113	Maracujá	Fruta in natura, tipo maracujá de 1ª, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2000	Kg
114	Margarina vegetal	Margarina cremosa com sal, de 1ª qualidade, pote de 500 g, lipídios de 45 a 60% isenta de gorduras trans embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade e com registro no órgão competente.	3000	und

115	Melancia	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: grauda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	600	Kg
116	Milho de pipoca	Milho de pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, embalagem 500 g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	150	pct
117	Milho verde em conserva	Milho verde, lata de 200 g, prazo mínimo de 12 meses da data do vencimento.	200	lata
118	Mingau de cereais	Farinha de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), embalagem de 350 g.	800	pct
119	Molho Inglês	Molho inglês 150 ml contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	60	und
120	Molho Shoyo	Molho shoyo, fermentado natural de soja e milho, embalagem plástica de 150 ml a 1 litro. Ingredientes: água, sal, soja, milho, açúcar, corante caramelo e sorbato de potássio. Prazo de validade de no mínimo 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias.	50	und
121	Noz moscada	Noz moscada em fruta c/ data de embalamento não superior a 30 dias.	50	pct

122	Óleo de soja	Óleo comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E de primeira qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. peso liquido 900ml.	2000	und
123	Orégano	Orégano seco, pacote c/ 30 g contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	200	pct
124	Ovos branco	Ovo de galinha, casca limpa, resistente sem deformações, trincas ou sujidades, próprio para o consumo, com identificação do produto, marca do produtor, data de fabricação e prazo de validade. Caixa com 1 dúzia.	600	dz
125	Panela de Pressão 10 litros	Panela de Pressão capacidade mínima 10 Litros e máxima de 12 Litros, em alumínio polido de boa qualidade com espessura adequada para resistir à pressão interna, parede e cabo reforçado, fechamento com sistema de segurança.	15	Und

126	Pão de forma	Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substancias permitidas; embalado em saco plástico atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.	1000	pct
127	Pedra de afiar	Pedra de Afiar Retangular 8" Dupla Face (grão fino/ grão grosso). Carbureto de silício. Comprimento: 203,8mm - Largura: 50,8mm - Altura: 25,4mm	10	und
128	Peneira Plástica	Peneira de plástico reforçado, tamanho 18cm.	60	Und
129	Pilão em alumínio fundido	Pilão com socador em alumínio fundido. Socador deverá ter tamanho aproximado de 25 cm.	5	und

130	Polpa de fruta	Suco apresentação polpa, sabores variados, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 100g cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	1000	und
131	Polvilho azedo	Polvilho azedo, fécula tipo 1, contendo identificação do produto e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Embalagem de 1 Kg.	2000	Kg
132	Polvilho doce	Polvilho doce contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Embalagem de 1 Kg	1000	Kg
133	Porta talheres	Porta talheres grande com tampa, material plástico.	10	und
134	Prato de Vidro	Prato em vidro para refeições fundo de 1ª linha	400	Und
135	PTS - Proteína texturizada de soja	Proteína texturizada de soja, embalagem com 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	250	Kg

136	Queijo mussarela	<p>Queijo, tipo mussarela, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação fatiado, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.</p>	150	Kg
137	Ralo Inox para Alimentos	<p>Ralador em aço inoxidável 4 faces com medidas mínimas de 15 cm de altura e 9,5 cm de largura, sendo que – 2 laterais são para cortar legumes e 2 para ralar, o cabo de inox deverá medir aproximadamente 8 cm de comprimento e 2 cm de largura.</p>	50	Und

138	Refrigerante	Refrigerante a base de cola, guaraná ou laranja, pet de 02 litros contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	300	und
139	Sal refinado	Sal refinado iodado para consumo doméstico. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde.	900	Kg
140	Suplemento nutricional	Suplemento nutricional, lata de 400 g. Isento de glúten e sacarose.	900	lata
141	Tábua para corte branca	Tábua, em polipropileno, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 25 x 1,0 cm. Cor branca.	15	Und
142	Tábua para corte verde	Tábua, em polipropileno, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 25 x 1,0 cm. Cor verde.	15	Und
143	Tábua para corte vermelha	Tábua, em polipropileno, formato retangular, medindo aproximadamente 45 x 25 x 1,0 cm. Cor vermelha.	15	Und
144	Tabuleiro de alumínio	Tabuleiro em alumínio reforçado medindo: 45 x 30 x 7 cm.	15	Und
145	Taça de Vidro para água	Taça de Vidro para água 320 ml.	50	Und
146	Triturador de tempero	Triturador de alho e cebola. Lâmina giratória em aço inox. Dimensões: altura 22 cm e diâmetro 9 cm.	10	und

147	Uva passa	Uva passa desidratada sem caroço, preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem pesando aproximadamente 200grs.	60	pct
148	Vinagre de vinho	Vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem contendo aproximadamente 750 ml.	300	und
149	Abóbora japonesa	Abóbora japonesa de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos.	4000	Unid.
150	Abobrinha italiana	Abóbora italiana de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos.	3000	kg
151	Chuchu	CHUCHU de 1ª qualidade, tamanho médio, casca sã sem rupturas, livre de danos mecânicos.	3000	kg
152	Batata inglesa	BATATA INGLESA comum, nova, de 1ª qualidade, lavada, com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos, sem imperfeições na superfície.	4000	kg

153	Batata doce	BATATA DOCE, de primeira qualidade, lavada, com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos.	2500	kg
154	Inhame	Inhame de primeira qualidade com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos.	2500	kg
155	Mandioca	Mandioca Tipo branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade anormal.	4000	kg
156	Beterraba	BETERRABA de 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio	3000	kg
157	Cenoura	CENOURA, sem folhas, nova, de 1ª qualidade.	3000	kg
158	Brocolis	BROCÓLIS de 1ª qualidade, de cor verde, bem formados, livres de danos mecânicos, em maços com peso mínimo de 400g.	800	maços
159	Couve flór	COUVE-FLOR, tipo graúda de 1ª qualidade, bem formadas, livre de danos mecânicos, com peso unitário mínimo de 500 g.	800	maços

160	Tomate	TOMATE, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, características do cultivo bem definidas, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	3000	kg
161	Pimentão	PIMENTÃO tamanho médio, novo, de 1ª qualidade, superfície lisa e brilhante, sem rupturas.	600	kg
162	Quiabo	Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	2500	kg
163	Maxixe	Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	2500	kg
164	Berinjela	Berinjela de 1ª qualidade, bem formadas, superfície lisa e brilhante de danos mecânicos.	2000	kg
165	Pepino	Pepino, de primeira qualidade, casca sã, sem rupturas, tamanho médio.	600	kg
166	Repolho branco	Repolho branco, novo de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, graúdo.	2000	kg
167	Repolho roxo	Repolho roxo, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, graúdo, de primeira qualidade.	2000	kg

168	Alface	folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 300 gramas.	3000	maços
169	Couve manteiga	COUVE MANTEIGA, nova de 1ª qualidade, folhas sãs e bem formadas de cor verde, livre de danos mecânicos, em maços com 330g a 400g.	3000	maços
170	rúcula	rúcula, nova, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com peso mínimo de 300g.	600	maços
171	Salsa	Salsa de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços de 200g a 300g	500	maços
172	Cebolinha	Cebolinha de 1ª qualidade, livre de danos mecânicos, maços de 200g a 300g	1000	maços
173	Agrião	AGRIÃO em maços de 1ª qualidade, com folhas sãs sem rupturas de peso mínimo de 300g.	300	maços
174	Cebola	Tipo branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	800	Kg

175	Vagem	Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de	800	Kg
176	Apresentado	Produto com ausência de tiras de gordura, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do ministério da agricultura. Entregar fatiado ou barra.	150	Kg
177	Bacon	Bacon de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	200	Kg

178	Café torrado e moído	Café em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído. Tipo embalagem a vácuo em pacote de 250 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3000	pct
-----	----------------------	--	------	-----

179	Carne bovina acém	<p>Carne bovina corte Acém, sem gordura e sebo, porcionada em cubos ou moída, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	3000	Kg
-----	-------------------	--	------	----

180	Carne bovina alcatra	<p>Carne bovina corte Alcatra, em bife, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	850	Kg
-----	----------------------	---	-----	----

181	Carne bovina contra filé	<p>Carne bovina corte Contra Filé, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	1500	Kg
-----	--------------------------	--	------	----

182	Carne bovina coxão mole	<p>Carne bovina corte Coxão Mole, também conhecida como polpão, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	3000	Kg
183	Carne bovina de sol 1ª	<p>Carne de Sol de 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, e /ou ação de microorganismos. Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	3000	Kg

184	Carne bovina músculo	Carne bovina, corte Músculo moído, magro, resfriada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses, contados a partir da entrega.	2000	Kg
-----	----------------------	--	------	----

185	Carne bovina patinho	Carne bovina corte Patinho, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	3000	Kg
-----	----------------------	---	------	----

186	Carne bovina rabada	<p>Carne bovina tipo Rabada, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	1500	Kg
-----	---------------------	--	------	----

187	Carne suína	Carne suína, tipo lombo, fresca, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 10 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	2000	Kg
-----	-------------	---	------	----

188	Carne suína costela	<p>Carne suína, com osso, tipo costela, cortada em pequenos pedaços, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser condicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.</p>	2000	Kg
189	Coxinha da Asa	<p>Coxinha da asa de frango congelada em embalagem de até 2 kg, contendo somente a coxinha da asa. A ave deve ser abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade máxima de 8 (oito) semanas, com ausência de penas e penugens. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária.</p>	1000	kg

190	Fígado de boi	Apresentando cor vermelha vivo brilhante, consistência firme e elástica, limpo, cortada em bife. Embalado em saco plástico, acondicionado com a especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e dados do fabricante.	200	Kg
191	Filé de frango	Filé de frango congelado, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária.	3000	kg
192	Filé de peixe	Peixe, tipo filé, espécie pescada branca, congelado, temperatura de -18°C. Características extras: sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	500	Kg
193	Frango congelado Coxa e Sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária.	6500	Kg
194	Frango congelado inteiro	Frango congelado inteiro, validade de no mínimo 6 meses, c/ data de embalagem não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária.	1000	Kg

195	Frango congelado Peito	Peito de frango congelado, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária.	500	Kg
196	Linguiça calabresa	Linguiça; defumada; calabresa; tipo fina; preparada com carne não mista e condimentos; com aspecto normal e firme; sabor próprio; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com rotulagem específica, embalada em saco plástico apropriado. Validade mínima 3 meses e data de embalagem no máximo 15 dias. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	600	Kg
197	Linguiça suína	Linguiça proveniente de carne suína, temperada com sal, especiarias naturais, e aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 2 meses. Na entrega do produto a data de fabricação deverá ser de no máximo 15 dias.	550	Kg

198	Salsicha	Salsicha pura de frango, para cachorro quente, não congelada, embalada a vácuo, validade mínima 6 meses.	400	Kg
199	Toucinho de porco	Toucinho de porco de primeira qualidade. Embalado em saco plástico transparente resistente com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.	200	Kg

ANEXO II - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) _____, CNPJ n.º _____, com sede à _____, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Hospital Regional de Janaúba-MG praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de pregão n.º <<SequencialModalidade>>/<<ExercicioProcesso>>, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial. Local, data e assinatura

_____, de _____ de _____

Assinatura do Licitante

Reconhecer firma (s).

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Modalidade : Pregão Presencial
Nº do Edital : 000039/2016
Numero Processo : 000022/2016
Data da Abertura : 23/08/2016 09h00min: 00

- 1 - Local de entrega: Conforme determinado pela Fundação Hospitalar de Janaúba.
- 2 - Prazo do Registro: 01 (ano)
- 3 – Prazo de validade da proposta: será de 60 dias.
- 4 - Prazo de pagamento: até 30 (trinta) dias úteis, após aceitação definitiva da Nota Fiscal, pelo Hospital Regional, por meio de pagamento por processamento eletrônico.

PROPOSTA COMERCIAL (em papel timbrado da proponente)

PROC. LIC. PREGAO Nº 000022/2016 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 000039/2016

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	VALOR UNIDADE	VALOR TOTAL
001			UN		
002			PCT		
...					
...					
	TOTAL				

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do Signatário

Nos valores dos produtos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucros e outros.

OBS: As propostas além de impressa deverão ser apresentadas em cd ou qualquer outro meio magnético.

Baixar proposta do Sistema

**ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO
MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

_____ (Razão Social da empresa), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu contador, o(a) Sr.(a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no subitem 5.4, do Edital, do Pregão Presencial nº <<SequencialModalidade>>/<<ExercicioProcesso>>, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

(...) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 04/12/2006;
(...) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

(local e data)

(Contador)

Observações:

- 1) Assinalar com um "X" a condição da empresa;
- 2) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa; e
- 3) esta declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.

V- MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Modalidade : Pregão Presencial
Nº do Edital : 000039/2016
Numero Processo : 000022/2016
Data da Abertura : 23/08/2016 09h00min: 00

_____(Razão Social da empresa), com sede na _____(endereço completo), inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, declara que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Presencial nº <<SequencialModalidade>>/<<ExercicioProcesso>> Hospital Regional de Janaúba/MG.

(local e data)

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador da licitante)

Observações:

- 1) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa; e
- 2) esta Declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.

VI- MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES

A _____(nome da empresa)_____, inscrita no CNPJ nº _____, situada à _____(endereço completo)_____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)._____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 26 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 menores de dezesseis anos.**

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz - SIM () NÃO ().

(local e data)

(representante legal)

Observações:

- 1) Assinalar com um "X", se emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz;
- 2) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa; e
- 3) esta Declaração faz parte do envelope de habilitação.

VII-MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

A empresa _____, inscrita no CNPJ _____, por intermédio do seu representante legal _____, declara sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no processo licitatório. Declara-se idônea para licitar e contratar com o Poder Público e não se encontra suspensa do direito de licitar ou contratar com as Administrações Federais, Estaduais ou Municipais, cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(local e data)

(representante legal)

Observação:

- a) A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado do licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.
- b) Esta Declaração faz parte do envelope de habilitação

Anexo VIII – MODELO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Modalidade : Pregão Presencial
Nº do Edital : 000039/2016
Numero Processo: 000022/2016
Data da Abertura : 23/08/2016 09h00min: 00

Aos de de 2016, autorizado pelo processo de **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 000039/2016**, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações e no Decreto Municipal nº. 001/2006 de 02 de janeiro de 2006 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Fundação Hospitalar de Janaúba e a Licitante Vencedora.

Objeto : **Aquisição de Material de gêneros alimentícios.**

Período : 12 (doze) meses.

1.1 – Consideram-se registrados os preços do Detentor da Ata:

Dados do Fornecedor Vencedor:

Nome do Fornecedor:	<<NomeFornecedor>>
Endereço:	<<EnderecoFornecedor>>
Cidade/UF:	<<CidadeFornecedor>> - <<UFFornecedor>>
CEP:	<<CEPFornecedor>>
CNPJ:	<<CNPJFornecedor>>
Representante:	
Carteira de Identidade:	
CPF:	

Itens do Fornecedor:

<<FornecedorItemVencedor>>

1.2 – A Administração efetuará seus pedidos a Detentora da Ata pela Fundação Hospitalar de Janaúba mediante autorização de compra, da indicação da dotação orçamentária por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-simile.

1.3 – Os materiais deverão ser entregues no prazo máximo de até **05 (cinco) dias corridos** a contar da data do recebimento da Autorização de Compras.

1.4 – O pagamento será efetuado em até 30 dias após conferência da entrega, dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura na Secretaria de Finanças do Hospital Regional, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação conforme Autorização de Compra, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e número da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com a Certidão de Débitos relativos a Créditos

Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

1.5 – Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

1.6 – Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos, e conseqüentemente aceito, de imediato.

1.7 – As despesas decorrentes da aquisição dos produtos, objeto desta licitação, correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Ficha – 628 04.04.01.04.01.01.10.302.4102.21.04.3.3.90.30.00 Outros Materiais de Consumo.

1.8 – Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração afirmar as contratações com a fornecedora, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15º, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

1.8.1 – Fica nomeado como fiscal desta Ata de Registro de Preço o funcionário de cada Secretaria, que atuará no acompanhamento do pedido e retirada dos materiais.

1.9 – O descumprimento do prazo de execução sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:

1.9.1 - Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05 (cinco) dias consecutivos.

1.9.2 - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento), por dia, de atraso ou de demora, calculado sobre o valor total da proposta, até 02 (dois) dias consecutivos de atraso ou de demora.

1.9.3- Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor correspondente à parte inadimplida da proposta, por infração, com prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

1.9.4 - Nos termos do art. 7º da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores do Hospital Regional de Janaúba, nos casos de:

- a) apresentação de documentação falsa;
- b) retardamento na execução do serviço;
- c) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- d) comportamento inidôneo;
- e) fraude na execução do contrato;
- f) falha na execução do contrato.

1.10 – O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78, da Lei Federal nº.8666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração.

1.11 - A fornecedora deverá manter enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste processo.

1.12 - Integrarão a Ata de Registro de Preços, como partes indissociáveis, a proposta apresentada pela adjudicatária.

1.13 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo a critério da FHJ, ser prorrogado por mais 12 (doze) meses, através de termo aditivo.

1.14 – Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Presencial **000039/2016** e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.15 – Fica eleito o foro da Comarca de Janaúba- Minas Gerais, excluído qualquer outro para dirimir dúvidas ou questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu.

1.16 – Para constar foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada por seus representantes legais, em 02 vias de igual teor e forma e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Janaúba, MG....., dede 2016.

Diretor Geral FHJ - Hospital Regional de Janaúba FHJ
Contratante

Contratado

TESTEMUNHA:

a) _____
CPF:

b) _____
CPF:

ANEXO IX

Minuta de Contrato

Termo de contrato, que entre si celebram a Fundação Hospitalar de Janaúba, e a empresa _____, para a _____, e em conformidade com o processo nº. _____, Pregão Presencial nº. _____.

A FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA, ESTADO DE MINAS GERAIS, Pessoa Jurídica de Direito Público, com endereço a AV. Pedro Álvares Cabral, 140, B. Veredas, CNPJ nº 14.706.049/0001-79, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Diretor o Sr. _____, do outro lado, a empresa, _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede na _____, na cidade de _____, neste ato representada pela Sr _____, brasileiro, portador da carteira de identidade nº _____ órgão expedidor SSP – MG, CPF _____, doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Pregão Presencial nº 000039/2016 e processo nº 000022/2016, têm, entre si, ajustado o presente contrato de fornecimento, que se regerá pelas normas das Leis nos 10.520/2002 e 8.666/93, e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O objeto do presente Contrato é o fornecimento parcelado de materiais de gêneros alimentícios, conforme as condições estabelecidas no Processo nº **000022/2016**, no Termo de referência, e na proposta firmada pela Contratada, que passam a integrar este instrumento, independentemente da transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 2.1 Entregar, os bens no local determinado e de acordo com os prazos estabelecidos na proposta, contados a partir da data da assinatura do presente Instrumento.
- 2.2. Observar para transporte, seja ele de que tipo for, as normas adequadas relativas a embalagens, volumes, etc.;
- 2.3. Fornecer juntamente com a entrega do bem toda a sua documentação fiscal e técnica;
- 2.4. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do bem a si adjudicado, inclusive fretes e seguros desde a origem até sua entrega no local de destino;
- 2.5. Cumprir, durante toda a execução do contrato, as obrigações assumidas, mantendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 2.6. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por ou seus empregados, contratados prepostos, envolvidos na execução do contrato;

2.7. Responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do CONTRATANTE. Caso este seja chamado a juízo e condenado pela eventual inobservância das normas em referência, a CONTRATADA obriga-se a ressarcir-lo do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorárias de advogado arbitradas na referida condenação.

2.8. A CONTRATADA deverá oferecer produtos de qualidade com completa assistência técnica e capacitação para os colaboradores da CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. Exercer a fiscalização da execução do contrato por meio do Gestor do Contrato, servidor especialmente designado;

3.2. Proporcionar todas as condições necessárias, para que a contratada possa cumprir o estabelecido no contrato;

3.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual, que venham a ser solicitados pelos técnicos do contratado;

3.4. Fornecer os meios necessários à execução, pelo contratado, dos serviços objeto do contrato;

3.5. Garantir o acesso e a permanência dos técnicos do contratado nas dependências dos órgãos ou entidades contratantes, quando necessário para a execução dos serviços, objeto do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. Os valores dos produtos ora contratados segue em anexo.

Item	Descrição do Material / Serviço	Unidade Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
				Total do Fornecedor:	R\$

4.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após conferência da entrega e serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura no Hospital Regional de Janaúba, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação, conforme Nota de Autorização de Fornecimento, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e número da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade fiscal e trabalhista por meio da apresentação de Certidões de Débitos relativos à Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei; bem como relativa à

Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); e, ainda, prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.

4.3. Durante a vigência da ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 - equilíbrio econômico financeiro, ou de redução dos preços praticados no mercado.

4.4. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

4.4.1. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o proponente registrado será convocado pela Fundação Hospitalar de Janaúba para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

4.5. Para efeito de pagamento, serão computados apenas os quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA

5.1. A entrega dos produtos, acompanhados da respectiva Nota Fiscal, contendo preço unitário e total da mesma, deverá ser feita em sua totalidade pela empresa vencedora, no prazo máximo de até **05 (cinco) dias corridos** a contar da data do recebimento da Autorização de Compras e entregues no horário de 08:00 hs às 11:00 hs e de 14:00 hs às 17:00 horas em dias úteis no Almoxarifado da Fundação Hospitalar de Janaúba, situado, na Av. Pedro Álvares Cabral, 140 – Veredas, Janaúba – MG.

5.2. As despesas decorrentes da entrega do objeto licitado, no local acima referido, correrão por conta, exclusivamente, do proponente vencedor.

5.3. Os produtos a serem entregues deverão ter validade de no mínimo 2/3 de validade útil do prazo total da validade, a partir da data de entrega dos produtos.

5.4. Na nota fiscal deverá constar o número de lote e validade dos produtos, bem como o número da ordem fornecimento.

5.5. Os produtos desta licitação deverão em sua plenitude ser de boa qualidade, em como, respeitar as especificações supracitadas, sob pena de descumprimento contratual.

5.6. Os produtos que vierem a ser entregues pela contratada, e não estiverem em boa qualidade deverão ser obrigatoriamente substituídos por outros que atenda as exigências, obedecendo ao prazo de entrega.

5.7. Os Produtos entregues deverão estar acondicionados de forma compatível para sua conservação, em embalagens íntegras, lacradas pelo fabricante, com peso uniforme e com identificação legível e sem rasuras, de acordo com a legislação vigente.

5.8. Todos os itens deverão constar na embalagem a data da fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Saúde.

5.9. O transporte dos bens, objetos dessa licitação deve ser feito dentro do preconizado, seguindo as normas vigentes de segurança e transporte, temperatura específica exigida para o produto, em veículo limpo, com cobertura protetora para carga, de forma que mantenha a integridade do produto. Caso a empresa vencedora descumpra os quesitos de transporte, o Hospital poderá rescindir o contrato com a empresa.

5.10. Caso a empresa vencedora descumpra os quesitos de transporte, o Hospital poderá rescindir o contrato com a empresa.

5.11 A temperatura será conferida no ato do recebimento e após, o termômetro será devolvido à empresa.

5.12. Na entrega serão verificados os prazos de validade e o estado de conservação das embalagens.

CLÁUSULA SEXTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1 As despesas realizadas por força deste contrato correrão no presente exercício, à conta da Dotação Orçamentária.

Ficha – 628 04.04.01.04.01.01.10.302.4102.21.04.3.3.90.30.00 Outros Materiais de Consumo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1- O presente contrato terá a vigência de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo, a critério da Administração ser prorrogados por mais 12 meses através de termo aditivo.

7.2- O (A) **CONTRATADO (A)** deverá manifestar-se oficialmente à **CONTRATANTE**, sobre o interesse em não dar continuidade ao presente contrato, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias anteriores ao término da vigência deste Instrumento.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1 – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos artigos 77, 78 e 79 da Lei Federal nº 8.666/93.

8.2 - Em caso de rescisão contratual, se a interrupção das atividades em andamento puder causar prejuízo à população, será observado o prazo de 120 (cento e vinte) dias para ocorrer à rescisão. Se neste prazo o (a) **CONTRATADO(A)** negligenciar a prestação dos serviços ora contratados a multa cabível poderá ser duplicada.

CLAÚSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1- A fiscalização da entrega do objeto desta licitação será realizada pelo responsável do almoxarifado desta Fundação, aqui nomeado Gestor deste contrato.

9.2 - Em conformidade com o Art. 1º da Lei 10.520/2002, os produtos descritos na planilha em anexo ao processo a serem utilizados pela Fundação, são bens comuns.

CLAÚSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1 - Pelo inadimplemento das obrigações, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:

10.1.1- multa de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso, limitado esta a 05 (cinco) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;

10.1.2- multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena

de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

10.1.3- multa de 10 % (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02(dois anos).

Observação:

As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÃO DE CONTRATO

11.1 - As partes somente poderão alterar as Cláusulas constantes este instrumento, nas hipóteses previstas na lei 8.666/93, e as suas condições legais pertinentes, via termo aditivo.

11.2 - Durante toda a execução do contrato e, especialmente, nos casos omissos, será aplicada a Lei de Licitações (Lei 8.666/93) para dirimir possíveis dúvidas ou complementar direitos de que gozam as partes contratantes

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1- Fica eleito o Foro da Comarca de Janaúba, para dirimir quaisquer dúvidas suscitadas na execução deste Contrato.

12.2 - E, por estarem justos e contratados, de pleno acordo com as cláusulas e condições ora fixadas, firmou-se este Instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma e depois de lido e achado conforme pelas partes, na presença das testemunhas abaixo, vai por elas assinado.

Janaúba, _____ de _____ de 2016.



Contratante

Contratada

Testemunhas:

CPF:

CPF: