



EDITAL DE LICITAÇÃO

<b>Pregão Eletrônico nº 035/2020-SMS</b>	<b>Data de Abertura:</b> 04/12/2020 às 14:30 no sítio <a href="http://www.licitacoes-e.com.br">www.licitacoes-e.com.br</a>
--	---

<b>Objeto</b>
<b>REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESA OBJETIVANDO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE MENTAL (CAPS II, CAPS IA, CAPS AD III E RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA), DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (SETOR DE TISIOLOGIA E DERMATOLOGIA SANITÁRIA) E DOS DEMAIS SETORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS.</b>

<b>Registro de Preços?</b>	<b>Vistoria?</b>	<b>Tipo</b>	<b>Forma de Adjudicação</b>
SIM	NÃO	MENOR PREÇO	MENOR PREÇO POR LOTE

<b>Lic. Exclusiva ME/EPP?</b>	<b>Reserv. Cota ME/EPP?</b>	<b>Exige Amostra/Demo?</b>	<b>Modo de Disputa</b>
NÃO	NÃO	NÃO	ABERTA

<b>Pedido de Esclarecimentos</b>	<b>Impugnações</b>
Até o dia 30/11/2020 para o endereço <a href="mailto:licitacaosaudevc2017@gmail.com">licitacaosaudevc2017@gmail.com</a>	Até o dia 30/11/2020 para o endereço <a href="mailto:licitacaosaudevc2017@gmail.com">licitacaosaudevc2017@gmail.com</a>

<b>Observações Gerais</b>
*Contém lotes destinados à ampla concorrência, bem como, lotes reservados exclusivamente à participação de microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP). *Os valores ofertados de Propostas bem como de lances para disputa devem tomar como base o valor total do lote.

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões da PMVC pelo endereço [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) selecionando as opções Pesquisa Avançada > Pesquisa por Identificador > Cód. “844008”. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Licitacoes-e e também no endereço [www.pmvc.ba.gov.br](http://www.pmvc.ba.gov.br), opção Processo Licitatório.





**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO**

**MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2020-SMS**

**Processo Administrativo nº48.871/2020**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Vitória da Conquista, por meio do(a) **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, sediado(a) à Rua Rotary Club, 69 Centro, na Cidade de Vitória da Conquista - Bahia, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento (*menor preço por lote/grupo*), nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Municipal nº 20.191/2020, de 17 de março de 2020, do Decreto nº 15.499, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Municipal nº 1.727/2010, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO**

**Início de Recebimento propostas eletrônicas: 02/12/2020 a partir das 08:00 horas**

**Recebimento das propostas: 02/12/2020 a 04/12/2020 até as 10:00 horas**

**Abertura das propostas eletrônicas: 04/12/2020 às 10:00 horas**

**Data da sessão: DIA 04 DE DEZEMBRO DE 2020**

**Horário: 14:30 horas**

**Local: Portal Licitações-e – [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)**

**Pregoeira Designada: Valdirene Alves Macedo, Decreto 17.509/2017.**

**1. DO OBJETO.**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESA OBJETIVANDO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE MENTAL (CAPS II, CAPS IA, CAPS AD III E RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA), DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (SETOR DE TISIOLOGIA E DERMATOLOGIA SANITÁRIA) E DOS DEMAIS SETORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupo/lote, formado por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.





1.3. *O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS.**

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

## **3. DO CREDENCIAMENTO.**

3.1. O credenciamento do interessado dependerá de registro prévio, e atualizado, perante o provedor do sistema eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), mantido pelo Banco do Brasil S.A.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.3. O licitante responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

## **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

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

4.2.1. Os lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 09, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 e 30 estão destinados à participação exclusiva de Microempresas - ME e Empresas de Pequeno porte - EPP.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;





- 4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3.8. o Prefeito e o Vice-Prefeito, nos termos do art. 89, inciso I, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;
- 4.3.9. os Vereadores, nos termos do art. 89, inciso II, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;
- 4.3.10. os ocupantes de cargos em comissão ou função de confiança, nos termos do art. 89, inciso III, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;
- 4.3.11. as pessoas ligadas a qualquer desses supracitados (4.3.8, 4.3.9 e 4.3.10) por matrimônio ou parentesco por afinidade ou consanguinidade, até o segundo grau, ou por adoção;
- 4.3.12. os servidores e empregados públicos municipais, nos termos do art. 89, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90.
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá confirmar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 (*Declaração de segmentação de faturamento*);
- 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.4.3. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 4.6 É vedada a representação de mais de uma empresa pelo mesmo representante, sob pena de exclusão de todas as representadas.
- 4.7 A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irretratável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto desta licitação, conforme as condições fixadas contratualmente.





## 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha estar assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

5.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor total do lote/grupo;

6.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, *o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso*;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.





6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas municipais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração e por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas dos Municípios da Bahia, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que: não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.







- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor *total* **do lote/grupo**.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. *O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 05,00 (cinco reais)**.*
- 7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*
- 7.11. *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*
- 7.12. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.13. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*
- 7.14. *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
- 7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada ao Banco do Brasil S.A.;
- 7.15.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.





7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.20. O Critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.23. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.24. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.25. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.27. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.29.1. no país;

7.29.2. por empresas brasileiras;







7.29.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.29.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada dentre as propostas empatadas.

7.31. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.31.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.31.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.32. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 29 do Decreto n.º 20.191/2020.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível, observando-se a regra estabelecida no art. 48, §1º, da Lei nº 8.666/93.

8.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que ofertem probabilidade de certeza à suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;





8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro em até 24h do recebimento do pedido de prorrogação.

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no caixa eletrônica de troca de mensagens (*chat*) a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).





9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.3.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### 9.8. **Habilitação jurídica:**

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;





9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social constando a última alteração consolidada, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

9.8.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### 9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso ([http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva\\_Solicitacao.asp?cnpj=](http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp?cnpj=));

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social (art. 195, §3º da Constituição Federal), nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional





(<http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidao/CNDConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1>);

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com as Fazendas Municipal e Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### 9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. No caso de fornecimento de **bens para pronta entrega**, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.3. *é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.*

9.10.2.4. *Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;*





9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item/grupo pertinente.

## 9.11. Qualificação Técnica

9.11.1. Comprovação de aptidão para o objeto contratado em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.11.1.1.1. dados da empresa licitante: nome, CNPJ;

9.11.1.1.2. dados da empresa cliente: nome, razão social, CNPJ, endereço;

9.11.1.1.3. descrição dos serviços realizados com dados que permitam o amplo entendimento dos trabalhos realizados e que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação;

9.11.1.1.4. dados do emissor do atestado: nome e contato;

9.11.1.1.5. local, data de emissão e assinatura do emissor.

9.11.2. Alvará ou Licença Sanitária para Funcionamento, conforme o caso, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da sede do licitante. Caso o documento exigido nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (doze) meses, contados da sua emissão;

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.





9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. *O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*

9.19.1. *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.*

## 9.20. DAS DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES À HABILITAÇÃO

9.20.1. Declaração Geral Conjunta de Pleno Conhecimento e Enquadramento, de Inexistência de fato Superveniente Impeditivo da Habilitação para licitar e o que estabelece o Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, combinado com o Art. 27 da Lei nº. 8.666/93, alterada pela Lei nº. 9.854/99 (Declaração Geral Conjunta – Anexo VI);

9.20.2. Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/06 alterada pela Lei Complementar nº. 147/14, conforme modelo constante





do anexo V do presente instrumento. (quando for o caso de enquadramento da empresa licitante na hipótese presente).

9.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar a partir da data de encerramento da disputa, no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## 11. DOS RECURSOS.

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para que qualquer licitante **manifeste a intenção de recorrer**, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema, imediatamente posteriores ao ato de declaração do vencedor.





11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, **o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico ou por meio do e-mail licitacaosaudevc2017@gmail.com**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico **ou por meio do e-mail licitacaosaudevc2017@gmail.com**, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11.5 A falta de manifestação no prazo estabelecido no item 11.1 autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

## 12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no Banco do Brasil e nas informações constantes na Receita Federal, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados





### **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.**

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

14.1. Os critérios de aceitação e entrega estão previstos no Termo de Referência.

### **15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

### **16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.**

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.





16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico (*e-mail*), para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos, não cabendo questionamentos posteriores quantos as regras editalícias;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O **prazo de vigência do contrato que rege o presente processo** será proporcional a dos créditos orçamentários nos termos da Lei, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

16.5. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao Tribunal de Contas da União (Consulta Consolidada), por meio do link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ou para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como será precedida de consulta ao CAFIMP.

16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAD, nos termos do Decreto nº 14.872 de 28 de dezembro de 2012, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAD, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação,





analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

#### **17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.**

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

#### **18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.**

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

#### **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

#### **20. DO PAGAMENTO.**

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

#### **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 21.1.3. apresentar documentação falsa;
- 21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.6. não mantiver a proposta;
- 21.1.7. cometer fraude fiscal;
- 21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:







21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) / grupo prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública e descredenciamento no SICAD, pelo prazo de até cinco anos;

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, nos termos do Decreto nº 18.484, de 13 de março de 2018.

21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.





21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no CAFIMP, CEIS E CNEP, nos termos do decreto municipal nº 18.484, de 13 de março de 2018.

## 22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta negociada do licitante mais bem classificado.

22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitarem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

## 23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacaosaudevc2017@gmail.com](mailto:licitacaosaudevc2017@gmail.com), ou por petição protocolada junto à Diretoria Administrativa da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, localizado no prédio principal da Secretaria Municipal de Saúde, em atenção à Coordenação de Apoio Técnico Administrativo**, localizado na Rua Rotary Club, 69 Centro, na Cidade de Vitória da Conquista - Bahia, em atenção ao pregoeiro responsável.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis indicados pela Unidade Contratante da Licitação.

23.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.





23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) / [www.pmvc.ba.gov.br](http://www.pmvc.ba.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, na sede da Secretaria Municipal de Saúde, período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

24.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência





- 24.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.
- 24.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.
- 24.12.4. ANEXO IV – Declarações.
- 24.12.5. ANEXO V - Declaração de ME e EPP.
- 24.12.6. ANEXO VI - Modelo de Proposta de Preço.
- 24.12.7. ANEXO VII - Relação de lotes/grupo e orçamento estimado.

Vitória da Conquista, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

**RAMONA CERQUEIRA PEREIRA**  
Secretária Municipal de Saúde





## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 48.871/2020

## 1. DO OBJETO.

1.1 Contratação de pessoa jurídica objetivando o fornecimento de **gêneros alimentícios não perecíveis e gêneros alimentícios perecíveis** para atendimento às demandas dos serviços de Saúde Mental (CAPS II, CAPS IA, CAPS AD III e Residência Terapêutica), da Vigilância Epidemiológica (Setor de Tisiologia e Dermatologia Sanitária) e dos demais setores da Secretaria Municipal de Saúde - SMS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

## RELAÇÃO DE LOTES/GRUPO

## LOTE 01 - ACHOCOLATADO EM PÓ

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
1.1	Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como vitaminas e minerais. Embalagem de 500g.	PCT C/ 500 G	1.008

## LOTE 02 - AÇÚCAR CRISTAL

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
2.1	Açúcar cristal, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais: textura, cor, sabor e odor característicos	KG	7.500

## LOTE 03 - ADOÇANTE LÍQUIDO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
3.1	Adoçante líquido; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. FRASCO 100ML	UND	24

## LOTE 04 – ARROZ

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
4.1	Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.	KG	1.500

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS



4.2	ARROZ PARBOILIZADO, beneficiado, longo, fino, tipo 1, pacote com 1 kg, com selo da	KG	2.940
-----	--	----	-------

**LOTE 05 – AZEITE DE OLIVA**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
5.1	Azeite de oliva, puro (100%), virgem, c/ 500 ml.	UND	252

**LOTE 06 – BISCOITO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
6.1	BISCOITO CREAM-CRACKER, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	PCT C/ 400 G	1.500
6.2	BISCOITO MAISENA, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT C/ 400 G	1.500
6.3	Biscoito tipo lanche salgado, diversos sabores, embalagem com 156g, contendo 6 unidades com 26g.	PCT COM 156 G	800
6.4	Biscoito doce tipo Maria, a base de: farinha de trigo/ isento (0%) de gordura do tipo trans: aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito maisena; sabor: característico. Pacote com 400 G, embalagem individual.	PCT C/ 400 G	480







**LOTE 07 – CAFÉ TORRADO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
7.1	Café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó provenientes dos mesmos, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), sem conservantes, de primeira qualidade. Pacote de 1KG.	KG	6.300

**LOTE 08 – PÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	QUANT.
8.1	Pão de sal (50 gr)	KG	840
8.2	Pão de leite (50 gr)	KG	420

**LOTE 09 – TEMPERO OU CONDIMENTO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
9.1	Açafrão em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência	PCT C/ 100 G	50
9.2	Canela em pó - Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. O pó deve estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujividades, microorganismos. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	PCT C/ 100 G	150
9.3	Cominho em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	200
9.4	Corante em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	200
9.5	Cravo - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	20
9.6	Orégano Pacote c/ 10gr.	PCT C/ 10 G	168
9.7	Pimenta do reino em pó - Embalagem de 500g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 500 G	168





**LOTE 10 – DIVERSOS - ENLATADOS / CONSERVAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
10.1	Coco ralado - coco ralado seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g. Pct de 100g.	PCT C/ 100 G	1.176
10.2	Creme de Leite Lata c/ 300gr. Validade mínima de 12 meses.	UND	1.260
10.3	Ervilha em conserva, lata com 200g.	UND	840
10.4	Fermento. Embalagem intacta de 250g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Caixa 10x250g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	POTE 250 G	10
10.5	Goiabada em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte, feita preferencialmente de goiaba e açúcar. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	250
10.6	Leite condensado - caixa de 395g, embalagem tetrapak, ingredientes: leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Não contém glúten. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CAIXA C/ 395 G	504
10.7	Leite de coco obtido a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.) adequadamente selecionado, despulpado, triturado, prensado, formulado, pasteurizado, envasado e armazenado à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto. Embalagem de 1litro.	GAR. C/ 1 L	1.008
10.8	Maionese, Pote 500 g.	PCT C/ 500 G	420
10.9	MILHO VERDE: Fresco, tipo comum com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte gráudo, com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, parasitas, larvas, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de	LATA 200 GR	1.260





	umidade. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.		
10.10	Molho de tomate - molho à base de polpa de tomate temperado, ingredientes básicos: tomate, polpa de tomate, óleo, açúcar, alho, cebola, salsa, manjeriço, orégano e etc., características físico químico e nutricionais por 60 grs (3 colheres de sopa) de produto:-valor energético = 28 a 32 kcal, -carboidratos = 5,8 a 6 g,-proteínas = mínimo de 0,6 g%,-sódio = máximo de 315 mg,-fibra alimentar = mínimo 0,7g.o produto não deverá conter pimenta, gorduras saturadas e trans. Embalagem: tipo bag longa vida; sacos de polietileno com nylon e evoh ou latas com peso líquido de 3,5 a 4,100. As embalagens deverão estar reembalados em caixas de papelão resistente. Validade: mínima de 12 meses com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, devendo estar especificado os meses e as referidas datas na embalagem.	PCT C/ 300 G	1.260
10.11	Queijo parmesão, pacote c/ 100g.	PCT C/ 100 G	420
10.12	Sardinha ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125 gr. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.	LATAS	1.260
10.13	Vinagre de vinho tinto, 4.46° acidez, garrafa com 750mL.	UND	336
10.14	Caldo de Carne tablets c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	UND	420
10.15	Caldo de Frango tablets c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	UND	420





LOTE 11 – CEREAIS

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
11.1	Farinha de mandioca branca e torrada, de primeira qualidade, seca, fina, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 Kcal: embalagem transparente.	KG	1.740
11.2	Farinha de trigo com fermento: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg.	KG	840
11.3	Feijão cariquinho, tipo 1, (embalado em pacote hermético de 1kg) – constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, limpos e secos .	KG	2.640
11.4	Feijão Preto, tipo 1, (embalado em pacote hermético de 1kg) .	KG	600
11.5	Flocão de milho, Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%), Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%) – embalagem de 500g.	PCT C/ 500 G	2.160
11.6	Fubá de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g.	PCT C/ 500 G	840
11.7	Macarrão parafuso - Macarrão tipo parafuso com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo	PCT C/ 500 G	1.680





	correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g.		
11.8	Macarrão tipo espaguete com ovos, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. Embalagem com 500G	PCT C/ 500 G	2.580
11.9	Milho branco para canjica - tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g.	PCT C/ 500 G	420
11.10	Milho para pipoca - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g.	PCT C/ 500 G	1.260
11.11	Óleo de soja refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Pet 20X900ml. LITROS.	LITRO	1.740
11.12	Sal - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg.	KG	252
11.13	Massa de bolo (chocolate, baunilha, cenoura, festa, fubá) - massa pronta para bolo - sabor tradicional, pacote com 450g.	PCT	1.680

**LOTE 12 – LEITE EM PÓ INTEGRAL**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
12.1	Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter	PCT C/ 400 G	7.020





	boa solubilidade – emb. 400g. Prazo de validade o mais prolongado possível.		
--	---	--	--

**LOTE 13 – REFRIGERANTE 2 LITROS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
13.1	Refrigerante 2 litros – sabores variados (laranja, limão e guaraná) – especificação: material água gasosa/xarope, embalagem com nome do fabricante, marca deverá ser reconhecida internacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade.	GARRAF A DE 2L	420

**LOTE 14 – SUCOS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
14.1	Suco diversos sabores, Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. Caixa 1000 ml.	CAIXA C/ 1000 ML	5.040
14.2	Suco, líquido, sabor, natural, concentrado s/ açúcar, c/mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml – Diversos sabores.	GAR. C/ 500 ML	2.520

**LOTE 15 – LINGÜIÇA TOSCANA SUÍNA / CARNES / FÍGADO BOVINO / CHARQUE DIANTEIRA / CARNE SUÍNA LOMBO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
15.1	LINGÜIÇA TOSCANA SUÍNA – de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	840
15.2	Carne fresca ACEM – in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente,	KG	1.680

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**







	atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
15.3	Alcatra carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-) isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	840
15.4	Coxão mole (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	840
15.5	Coxão mole moído (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, moído, embaladas à vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	KG	840
15.6	Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado á 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	420
15.7	CHARQUE DIANTEIRA – Aparência: baixo teor de gordura, textura firme e suave, com ausência de líquidos, sabor e odor,	KG	240

Secretaria Municipal de Saúde

Rua Rotary Club nº 69, Centro

Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:

licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE





	(antes e pós cocção) agradável. Não poderá estar com sabor e/ou odor rançoso – embalagem à vácuo de 1 quilo.		
15.8	CARNE SUÍNA LOMBO - congelado a 12 graus Celsius - A embalagem do produto deverá ser em sacos de plástico transparente, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3 kg por embalagem. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto.	KG	420

**LOTE 16 – FRANGO / FILÉ PEITO DE FRANGO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
16.1	Frango Inteiro – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	840
16.2	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas a 12 graus Celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	1.680

**LOTE 17 – FILÉ DE MERLUZA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
17.1	Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média,	KG	420





	congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.		
--	---	--	--

**LOTE 18 – ALMÔNDEGA TIPO CARNE BOVINA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
18.1	Almôndega tipo carne bovina, apresentação congelada.	KG	420

**LOTE 19 – LEITE TIPO C**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
19.1	Litros de leite Tipo C, pasteurizado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 dias na data da entrega.	LITRO	1.680

**LOTE 20 – MANTEIGA pura**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
20.1	MANTEIGA pura. Embalagem 500 G	UND	1680

**LOTE 21 – MARGARINA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
21.1	Margarina culinária composta por óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado reconstituído pasteurizado, sal (0,6%), vitamina A, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos, antioxidantes BHT e EDTA, ácido láctico, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, corante betacaroteno e aromatizante artificial. Pacote 500 g.	UND	420





**LOTE 22 – IOGURTE**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
22.1	Iogurte – ingredientes: leite, ingredientes adicionais: pedaços de frutas, prazo validade 45 dias, temperatura conservação 0 a 10 c.	LITRO	1.680

**LOTE 23 – PRESUNTO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
23.1	PRESUNTO de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	672

**LOTE 24 – QUEIJO TIPO MUSSARELA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
24.1	QUEIJO TIPO MUSSARELA de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de produto, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	1.008

**LOTE 25 – SALSICHAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
------	----------------------	--------	-------

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





25.1	SALSICHAS de 1ª qualidade deverão apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	420
------	---	----	-----

**LOTE 26 – OVOS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
26.1	Ovos (30 ovos cada cartela) - OVOS – características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA.	CARTELA C/ 30 UND	840

**LOTE 27 – POLPA DE FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
27.1	Polpa de frutas de sabores. Unidades selecionadas, acondicionada em embalagem plástica de 500g com identificação de peso e validade	UND	1.680

**LOTE 28 – FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
28.1	ABACAXI, grau médio de amadurecimento	UND	1.260
28.2	MAÇÃ, tipo nacional, nova, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	KG	1.260
28.3	MAMÃO tipo formosa, em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	KG	1.008
28.4	MARACUJÁ azedo, padrão médio e uniforme, maduro, de primeira qualidade.	KG	1.260





28.5	MELANCIA graúda, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidade com peso médio de 05 kg, de primeira qualidade.	KG	1.260
28.6	LIMÃO tahiti, casca lisa, grau médio de amadurecimento.	KG	1.260
28.7	BANANA prata de primeira qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	2.100
28.8	Banana da terra (Grande) de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande, casca livre de fungos; frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	2.000
28.9	Laranja pêra de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	KG	2.100
28.10	MANGA em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidade com 3kg aproximadamente, de primeira qualidade.	KG	1.260
28.11	Tangerina Pokan de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	KG	1.260

**LOTE 29 – LEGUMES E VERDURAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
29.1	Tempero Verde – maços frescos de salsinha, coentro e cebolinha.	UND	1.008
29.2	Abóbora moranga de 1ª qualidade; peso médio de 1kg integro, consistência firme; casca livre de fungos.	KG	1.260
29.3	Abobrinha brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	840
29.4	Aimpim sem casca.	KG	2.100
29.5	Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	KG	4.200
29.6	Batata Inglesa de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade.	KG	2.100
29.7	Batata doce de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade.	KG	2.520







29.8	Beterraba de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indício de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	1.260
29.9	Cenoura de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	1.260
29.10	Chuchu de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	840
29.11	Couve Folha de 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	KG	840
29.12	Couve-Flor de 1ª qualidade, livres de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	840
29.13	Pimentão de 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	420
29.14	Repolho Branco de 1ª qualidade – isento de fungos e sujidade.	KG	840
29.15	Tomate de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; - consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	KG	1.680
29.16	Cebola branca – tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	672

**LOTE 30 – ALHO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	Quant
30.1	Alho – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	420

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).





ÓRGÃO GERENCIADOR /ÓRGÃO PARTICIPANTE:

LOTE 01 - ACHOCOLATADO EM PÓ

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
1.1	Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como vitaminas e minerais. Embalagem de 500g.	PCT C/ 500 G	05	1.008	1.008

LOTE 02 - AÇÚCAR CRISTAL

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
2.1	Açúcar cristal, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais: textura, cor, sabor e odor característicos	KG	10	7.500	7.500

LOTE 03 - ADOÇANTE LÍQUIDO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
3.1	Adoçante líquido; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. FRASCO 100ML	UND	01	24	24

LOTE 04 – ARROZ

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
4.1	Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.	KG	05	1.500	1.500
4.2	ARROZ PARBOILIZADO, beneficiado, longo, fino, tipo 1, pacote com 1 kg, com selo da	KG	05	2.940	2.940

LOTE 05 – AZEITE DE OLIVA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUAN T.
5.1	Azeite de oliva, puro (100%), virgem, c/ 500 ml.	UND	02	252	252





LOTE 06 – BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
6.1	BISCOITO CREAM-CRACKER, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	PCT C/ 400 G	05	1.500	1.500
6.2	BISCOITO MAISENA, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT C/ 400 G	05	1.500	1.500
6.3	Biscoito tipo lanche salgado, diversos sabores, embalagem com 156g, contendo 6 unidades com 26g.	PCT COM 156 G	05	800	800
6.4	Biscoito doce tipo Maria, a base de: farinha de trigo/ isento (0%) de gordura do tipo trans: aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito maisena; sabor: característico. Pacote com 400 G, embalagem individual.	PCT C/ 400 G	05	480	480





**LOTE 07 – CAFÉ TORRADO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
7.1	Café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó provenientes dos mesmos, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), sem conservantes, de primeira qualidade. Pacote de 1KG.	KG	05	6.300	6.300

**LOTE 08 – PÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
8.1	Pão de sal (50 gr)	KG	01	840	840
8.2	Pão de leite (50 gr)	KG	01	420	420

**LOTE 09 – TEMPERO OU CONDIMENTO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
9.1	Açafrão em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência	PCT C/ 100 G	01	50	50
9.2	Canela em pó - Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. O pó deve estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujividades, microorganismos. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	PCT C/ 100 G	02	150	150
9.3	Cominho em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	02	200	200
9.4	Corante em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	02	200	200
9.5	Cravo - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	02	20	20





9.6	Orégano Pacote c/ 10gr.	PCT C/ 10 G	02	168	168
9.7	Pimenta do reino em pó - Embalagem de 500g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 500 G	02	168	168

**LOTE 10 – DIVERSOS - ENLATADOS / CONSERVAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
10.1	Coco ralado - coco ralado seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g. Pct de 100g.	PCT C/ 100 G	05	1.176	1.176
10.2	Creme de Leite Lata c/ 300gr. Validade mínima de 12 meses.	UND	02	1260	1260
10.3	Ervilha em conserva, lata com 200g.	UND	02	840	840
10.4	Fermento. Embalagem intacta de 250g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Caixa 10x250g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	POTE 250 G	01	10	10
10.5	Goiabada em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte, feita preferencialmente de goiaba e açúcar. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	01	250	250
10.6	Leite condensado - caixa de 395g, embalagem tetrapak, ingredientes: leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Não contém glúten. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CAIXA C/ 395 G	01	504	504
10.7	Leite de coco obtido a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.)	GAR. C/ 1 L	05	1.008	1.008





	adequadamente selecionado, despulpado, triturado, prensado, formulado, pasteurizado, envasado e armazenado à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto. Embalagem de 1 litro.				
<b>10.8</b>	Maionese, Pote 500 g.	PCT C/ 500 G	01	420	420
<b>10.9</b>	MILHO VERDE: Fresco, tipo comum com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte gráudo, com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, parasitas, larvas, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de umidade. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	LATA 200 GR	05	1.260	1.260
<b>10.10</b>	Molho de tomate - molho à base de polpa de tomate temperado, ingredientes básicos: tomate, polpa de tomate, óleo, açúcar, alho, cebola, salsa, manjerição, orégano e etc., características físico químico e nutricionais por 60 grs (3 colheres de sopa) de produto: -valor energético = 28 a 32 kcl, -carboidratos = 5,8 a 6 g, -proteínas = mínimo de 0,6 g%, -sódio = máximo de 315 mg, -fibra alimentar = mínimo 0,7g. o produto não deverá conter pimenta, gorduras saturadas e trans. Embalagem: tipo bag longa vida; sacos de polietileno com nylon e evoh ou latas com peso líquido de 3,5 a 4,100. As embalagens deverão estar reembalados em caixas de papelão resistente. Validade: mínima de 12 meses com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, devendo estar especificado os meses e as referidas datas na embalagem.	PCT C/ 300 G	05	1.260	1.260
<b>10.11</b>	Queijo parmesão, pacote c/ 100g.	PCT C/ 100 G	01	420	420
<b>10.12</b>	Sardinha ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco),	LATAS	05	1.260	1.260







	óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125 gr. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.				
10.13	Vinagre de vinho tinto, 4.46° acidez, garrafa com 750mL.	UND	01	336	336
10.14	Caldo de Carne tablets c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	UND	02	420	420
10.15	Caldo de Frango tablets c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	UND	02	420	420

**LOTE 11 – CEREAIS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
11.1	Farinha de mandioca branca e torrada, de primeira qualidade, seca, fina, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 Kcal: embalagem transparente.	KG	02	1.740	1.740
11.2	Farinha de trigo com fermento: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg.	KG	02	840	840
11.3	Feijão carioquinha, tipo 1, (embalado em pacote hermético de 1kg) – constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, limpos e secos .	KG	05	2.640	2.640
11.4	Feijão Preto, tipo 1, (embalado em pacote hermético de 1kg) .	KG	01	600	600
11.5	Flocão de milho, Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem	PCT C/ 500 G	05	2.160	2.160

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%), Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%) – embalagem de 500g.				
11.6	Fubá de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g.	PCT C/ 500 G	02	840	840
11.7	Macarrão parafuso - Macarrão tipo parafuso com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g.	PCT C/ 500 G	02	1.680	1.680
11.8	Macarrão tipo espaguete com ovos, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. Embalagem com 500G	PCT C/ 500 G	05	2.580	2.580
11.9	Milho branco para canjica - tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e	PCT C/ 500 G	01	420	420





	de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g.				
11.10	Milho para pipoca - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g.	PCT C/ 500 G	02	1.260	1.260
11.11	Óleo de soja refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Pet 20X900ml. LITROS.	LITRO	01	1.740	1.740
11.12	Sal - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg.	KG	01	252	252
11.13	Massa de bolo (chocolate, baunilha, cenoura, festa, fubá) - massa pronta para bolo - sabor tradicional, pacote com 450g.	PCT	05	1.680	1.680

**LOTE 12 – LEITE EM PÓ INTEGRAL**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
12.1	Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade – emb. 400g. Prazo de validade o mais prolongado possível.	PCT C/ 400 G	05	7.020	7.020

**LOTE 13 – REFRIGERANTE 2 LITROS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
13.1	Refrigerante 2 litros – sabores variados (laranja, limão e guaraná) – especificação: material água gasosa/xarope, embalagem com nome do fabricante, marca deverá ser reconhecida	GARRAFA DE 2L	02	420	420

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





internacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade.

**LOTE 14 – SUCOS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
14.1	Suco diversos sabores, Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. Caixa 1000 ml.	CAIXA C/ 1000 ML	05	5.040	5.040
14.2	Suco, líquido, sabor, natural, concentrado s/ açúcar, c/mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml – Diversos sabores.	GAR. C/ 500 ML	05	2.520	2.520

**LOTE 15 – LINGÜIÇA TOSCANA SUÍNA / CARNES / FÍGADO BOVINO / CHARQUE DIANTEIRA / CARNE SUÍNA LOMBO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
15.1	LINGÜIÇA TOSCANA SUÍNA – de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	01	840	840
15.2	Carne fresca ACEM – in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso,	KG	01	1.680	1.680

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaoasaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
15.3	Alcatra carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-) isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	01	840	840
15.4	Coxão mole (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	01	840	840
15.5	Coxão mole moído (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, moído, embaladas à vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	KG	01	840	840
15.6	Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado á 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que	KG	01	420	420

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE





	sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.				
15.7	CHARQUE DIANTEIRA – Aparência: baixo teor de gordura, textura firme e suave, com ausência de líquidos, sabor e odor, (antes e pós cocção) agradável. Não poderá estar com sabor e/ou odor rançoso – embalagem à vácuo de 1 quilo.	KG	01	240	240
15.8	CARNE SUÍNA LOMBO - congelado a 12 graus Celsius - A embalagem do produto deverá ser em sacos de plástico transparente, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3 kg por embalagem. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto.	KG	03	420	420

**LOTE 16 – FRANGO / FILÉ PEITO DE FRANGO / COXA E SOBRECOXA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
16.1	Frango Inteiro – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	03	840	840

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**







16.2	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	03	1.680	1.680
16.3	FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA - Frango tipo coxa e sobrecoxa, apresentar-se congelado em pedaços padronizados, sem tempero, baixo teor de gordura.	KG	03	840	840

**LOTE 17 – FILÉ DE MERLUZA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
17.1	Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	01	420	420

**LOTE 18 – ALMÔNDEGA TIPO CARNE BOVINA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
18.1	Almôndega tipo carne bovina, apresentação congelada.	KG	01	420	420

**LOTE 19 – LEITE TIPO C**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
------	----------------------	--------	----------------------	----------------------	-------

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





19.1	Litros de leite Tipo C, pasteurizado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 dias na data da entrega.	LITRO	01	1.680	1.680
------	--	-------	----	-------	-------

**LOTE 20 – MANTEIGA pura**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
20.1	MANTEIGA pura. Embalagem 500 g	UND	01	1680	1680

**LOTE 21 – MARGARINA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
21.1	Margarina culinária composta por óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado reconstituído pasteurizado, sal (0,6%), vitamina A, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos, antioxidantes BHT e EDTA, ácido láctico, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, corante betacaroteno e aromatizante artificial. Pacote 500 g.	UND	01	420	420

**LOTE 22 – IOGURTE**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
22.1	Iogurte – ingredientes: leite, ingredientes adicionais: pedaços de frutas, prazo validade 45 dias, temperatura conservação 0 a 10 c.	LITRO	01	1.680	1.680

**LOTE 23 – PRESUNTO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
23.1	PRESUNTO de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem:	KG	01	672	672





	plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
--	---	--	--	--	--

**LOTE 24 – QUEIJO TIPO MUSSARELA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
24.1	QUEIJO TIPO MUSSARELA de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de produto, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	01	1.008	1.008

**LOTE 25 – SALSICHAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
25.1	SALSICHAS de 1ª qualidade deverão apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade,	KG	01	420	420

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
--	--	--	--	--	--

**LOTE 26 – OVOS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
26.1	Ovos (30 ovos cada cartela) - OVOS – características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA.	CARTELA C/ 30 UND	01	840	840

**LOTE 27 – POLPA DE FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
27.1	Polpa de frutas de sabores. Unidades selecionadas, acondicionada em embalagem plástica de 500g com identificação de peso e validade	UND	05	1.680	1.680

**LOTE 28 – FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
28.1	ABACAXI, grau médio de amadurecimento	UND	02	1.260	1.260
28.2	MAÇÃ, tipo nacional, nova, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	KG	02	1.260	1.260
28.3	MAMÃO tipo formosa, em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	KG	02	1.008	1.008
28.4	MARACUJÁ azedo, padrão médio e uniforme, maduro, de primeira qualidade.	KG	02	1260	1260

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





28.5	MELANCIA graúda, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidade com peso médio de 05 kg, de primeira qualidade.	KG	02	1260	1260
28.6	LIMÃO tahiti, casca lisa, grau médio de amadurecimento.	KG	01	1.260	1.260
28.7	BANANA prata de primeira qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	01	2.100	2.100
28.8	Banana da terra (Grande) de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande, casca livre de fungos; frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	01	2.000	2.000
28.9	Laranja pêra de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	KG	01	2.100	2.100
28.10	MANGA em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidade com 3kg aproximadamente, de primeira qualidade.	KG	01	1.260	1.260
28.11	Tangerina Pokan de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	KG	01	1.260	1.260

**LOTE 29 – LEGUMES E VERDURAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
29.1	Tempero Verde – maços frescos de salsinha, coentro e cebolinha.	UND	01	1.008	1.008
29.2	Abóbora moranga de 1ª qualidade; peso médio de 1kg inteiro, consistência firme; casca livre de fungos.	KG	01	1.260	1.260
29.3	Abobrinha brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	01	840	840
29.4	Aimpim sem casca.	KG	01	2.100	2.100
29.5	Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em	KG	01	4.200	4.200

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	sacos plásticos transparentes de primeiro uso.				
29.6	Batata Inglesa de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade.	KG	01	2.100	2.100
29.7	Batata doce de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade.	KG	01	2.520	2.520
29.8	Beterraba de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	01	1.260	1.260
29.9	Cenoura de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	01	1.260	1.260
29.10	Chuchu de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	01	840	840
29.11	Couve Folha de 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	KG	01	840	840
29.12	Couve-Flor de 1ª qualidade, livres de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	01	840	840
29.13	Pimentão de 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	01	420	420
29.14	Repolho Branco de 1ª qualidade – isento de fungos e sujidade.	KG	01	840	840
29.15	Tomate de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; - consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	KG	01	1.680	1.680
29.16	Cebola branca – tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	01	672	672





**LOTE 30 – ALHO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
30.1	Alho – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	01	420	420

1.2 O prazo de vigência do contrato que rege o presente processo será proporcional a dos créditos orçamentários nos termos da Lei, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.**

2.1. A contratação em questão se faz imprescindível, tendo em vista a constante necessidade de aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis para atender às demandas de setores estratégicos no âmbito da Saúde como o Centro de Tisiologia e Dermatologia Sanitária, para os pacientes portadores de hanseníase e tuberculose, bem como para atender aos pacientes portadores de transtorno mental. Todos esses setores utilizam em suas rotinas de trabalho de gêneros alimentícios para servir aos usuários in locu ou por meio de cestas, conforme demandas de cada setor, obedecendo a critérios técnicos específicos de cada serviço. Insta destacar a constante necessidade de aquisição de **Gêneros Alimentícios**, para atender aos pacientes portadores de transtorno mental, com base na Portaria de Consolidação nº 03/2017. A referida portaria cita, em cada um dos serviços existentes no município, o fornecimento de alimentos, tais como especificados abaixo:

**Para CAPS II e CAPS IA:**

g - os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias. (Origem: PRT MS/GM 336/2002, Art. 4º, § 2º, VII)

**Para CAPS ADIII:**

X - fornecimento de refeição diária aos usuários assistidos, na seguinte proporção: (Origem: PRT MS/GM 130/2012, Art. 6º, X);

a) os usuários assistidos em um turno (4 horas) receberão uma refeição diária; (Origem: PRT MS/GM 130/2012, Art. 6º, X, a)

b) usuários assistidos em dois turnos (8 horas) receberão duas refeições diárias; e (Origem: PRT MS/GM 130/2012, Art. 6º, X, b);





c) usuários que permanecerem no serviço durante 24 (vinte e quatro) horas contínuas receberão 4 (quatro) refeições diárias. (Origem: PRT MS/GM 130/2012, Art. 6º, X, c);

**Para Serviços Residenciais Terapêuticos:**

Art. 84. São características físico-funcionais dos Serviços Residenciais Terapêuticos em Saúde Mental: (Origem: PRT MS/GM 106/2000, Art. 6º)

e) garantia de, no mínimo, três refeições diárias, café da manhã, almoço e jantar. (Origem: PRT MS/GM 106/2000, Art. 6º, II);

**2.2.** Justificadamente, portanto, opta-se por realizar-se a presente licitação, valendo-se do Sistema de Registro de Preços em virtude do exato enquadramento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde nos requisitos fundamentais para utilização desse sistema, previstas no Decreto Municipal nº 15.499/2013, abaixo citadas:

**2.2.1.** Bens que, por suas características, necessitam de contratações frequentes – os bens licitados são necessários durante todo o transcorrer do ano;

**2.2.2.** Conveniência da contratação parcelada – a contratação se fará de acordo com a necessidade dos órgãos envolvidos na ata de registro de preços;

**2.2.3.** Aquisição de bens para atendimento a mais de um órgão ou entidade – a aquisição beneficiará os órgãos usuários, bem como quaisquer entidades locais que desejem fazer uso deste Registro de Preços;

**2.2.4.** Pela natureza do objeto a definição prévia do quantitativo a ser demandado pela Saúde dar-se-á pela necessidade de aquisição dos bens, oscilando do quantitativo mínimo a ser informado no anexo único deste Termo, considerando o vulto e diversidade dos recursos a serem disponibilizados.

**2.3.** Este Termo de Referência visa ainda, atender de forma eficaz, eficiente e efetiva as demandas desta Secretaria por um período de 12 (doze) meses, por isso, vislumbra-se o Sistema de Registro de Preços.

**3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.**

3.1. Os bens indicados no item 1 caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520/2002 c/c art. 4º, §1º do decreto municipal 20.191/2020.

**4. DA QUALIFICAÇÃO-TÉCNICA.**

4.1. Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviço/ fornecimento similar ao objeto do presente Termo de Referência.

4.1.1 Os atestados apresentados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) dados da empresa licitante: nome, CNPJ;

b) dados da empresa cliente: nome, razão social, CNPJ, endereço;

c) descrição dos serviços realizados com dados que permitam o amplo entendimento dos trabalhos realizados e que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação;

d) dados do emissor do atestado: nome e contato;

e) local, data de emissão e assinatura do emissor.

4.1.3. Alvará ou Licença Sanitária para Funcionamento, conforme o caso, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da sede do licitante. Caso o documento exigido





nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (doze) meses, contados da sua emissão;

## 5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados da emissão da Ordem de Compra, em remessa *parcelada*.

5.2. Local de Entrega: Almoxarifado Central, Rua Filipinas, nº 269- Bairro Jurema-Vitória da Conquista - Bahia- CEP: 45.023-300

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.





## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.1.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada no município de Vitória da Conquista, se for o caso;

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO.

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

## 9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

9.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a PRÉVIA anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 10. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO.

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante, mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados mediante Portaria, pelo Secretário ordenador da despesa.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas





ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **11. DO PAGAMENTO.**

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio do SICAD ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3.1. Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no item 11.7 e seguintes.

11.3.1.1 Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

11.3.1.2 o prazo do inciso anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da Administração;

11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAD para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, nos termos do art. 1º do Decreto Municipal nº 14.872/2012.

11.7. Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias úteis improrrogáveis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.







11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAD para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, fazendo-se necessária a convocação do fornecedor para manifestação no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAD.

11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAD, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 12. DO REAJUSTE.

12.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.







12.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

### 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 14.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.5. cometer fraude fiscal;

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 14.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 14.2.2. multa moratória de 0,67% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 14.2.3. multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 14.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;





14.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

14.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração Pública com o consequente descredenciamento no SICAD pelo prazo de até cinco anos;

14.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Termo de Referência.

14.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.3. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.5, 15.2.6 e 15.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

14.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

14.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Municipal e cobrados judicialmente.

14.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 60(sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho





fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

14.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

14.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAD.

## 15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

## 16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

16.1. Na licitação para registro de preços, não há necessidade de indicação da dotação orçamentárias, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 7º, §2º, do Decreto nº 15.499/2013.

## 17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 – Os responsáveis técnicos do presente processo serão: Amanda Maria Gomes, matrícula 0424323-0, E-mail: [vigsaudeadm@gmail.com](mailto:vigsaudeadm@gmail.com); e Thayse Andrade Fernandes, Telefone, matrícula 0424227-1, E-mail: [saudemental.pmvc@gmail.com](mailto:saudemental.pmvc@gmail.com).

Município de Vitória da Conquista – BA, 21 de outubro de 2020.

Thayse Andrade Fernandes  
Coord. Saúde Mental

Amanda Maria Gomes  
Coord. de Vig. Epidemiológica

Silvana Hohlenwerger Galdino Dias  
Diretoria de Atenção Programática e Especializada- DAPE

Ana Maria Ferraz  
Diretoria de Vigilância à Saúde- DVS

### APROVAÇÃO

Nos termos do art. 19, II do decreto municipal nº 20.191/2020, fica o presente Termo de Referência aprovado, devendo seguir às fases posteriores.

RAMONA CERQUEIRA PEREIRA  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE





ANEXO I - TERMO CIRCUNSTANCIADO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº:	
Contrato nº:	
Contratada:	
Contratante:	
Vigência:	
Objeto:	
Data da Entrega:	
Data do Aceite:	
Valor do Contrato ou Nota de Empenho:	
Nota Fiscal nº:	





## DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO

### ( ) RECEBIMENTO PROVISÓRIO

Nos termos do item \_\_\_\_\_ da Cláusula \_\_\_\_\_ do Contrato em epígrafe, atesto o recebimento provisório do objeto nos termos indicados abaixo. Condições de recebimento:

**Condições de recebimento:**

**Obrigação foi cumprida**

( ) no prazo;

( ) fora do prazo ( data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ ) integralmente parcialmente, tendo em vista o seguinte:

O objeto ora recebido provisoriamente não conclui o cumprimento da obrigação, ficando sujeito a posterior verificação de sua qualidade e quantidade, que ocorrerá até o dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

### ( ) RECEBIMENTO DEFINITIVO

( ) Pelo presente, em face do encerramento da execução do objeto a que se refere o contrato em epígrafe, emitimos o presente TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, com eficácia liberatória parcial das obrigações do contratado, com exceção das ressalvas abaixo indicadas (SE HOUVER).

**OBSERVAÇÕES:**

( ) Pelo presente, em caráter definitivo, a fiel e perfeita execução do objeto a que se refere o contrato em epígrafe, emitindo o presente TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, com eficácia liberatória de todas as obrigações do contratado, exceto as garantias legais (art. 73, § 2º, da Lei nº 8.666/93), bem como autorizamos a restituição de todas as garantias e/ou cauções prestadas.





ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/20\_\_\_\_

Processo nº **48.871/2020**

Pregão Eletrônico nº: **035/2020-SMS**

Órgão Gerenciador: **Coordenação de Apoio Técnico Administrativo**

Órgão(s) participante(s): **Secretaria Municipal de Saúde**

A **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Rotary Club, nº 69, Centro, nesta Cidade, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 34.308.797/0001-00, neste ato devidamente representada pela Ilma. Sra. Secretária Municipal de Saúde, **Ramona Cerqueira Pereira**, brasileira, casada, enfermeira, residente à \_\_\_\_\_, nesta cidade, portadora do RG nº \_\_\_\_\_ SP/BA e CPF nº \_\_\_\_\_ - \_\_, nomeado pelo Decreto n.º 20.264, de 17 de abril 2020, publicado em 17/04/2020, considerando a homologação da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 0 \_\_\_\_/2020, em XX/XX/20\_\_\_\_, processo administrativo nº 38.081/2020, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes as normas constantes na Lei nº 10.520/2002, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, nos Decretos Municipais nº 20.191, de 2020 e 15.499, de 2013. Ademais, as especificações técnicas constantes do Processo nº 38.081/2020 e no EDITAL nº 035/2020-SMS, assim como todas as obrigações e demais condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Contrato e na Proposta de Preços, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

**1. DO OBJETO.**

1.1. A presente ata tem por objeto o Registro de Preços para o **REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESA OBJETIVANDO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE MENTAL (CAPS II, CAPS IA, CAPS AD III E RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA), DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (SETOR DE TISIOLOGIA E DERMATOLOGIA SANITÁRIA) E DOS DEMAIS SETORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS**, de acordo com as especificações, quantidades estimadas e demais condições constantes no Termo de Referência e no Edital da licitação.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.**

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**







2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Lote	Item	Descrição/Especificação	Marca	U.F	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

2.2. O fornecedor classificado é o que se segue:

EMPRESA FORNECEDORA:		
CNPJ:	RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:		
CIDADE:	UF:	CEP:
TELEFONE:		
ENDEREÇO ELETRÔNICO:		
REPRESENTANTE:		
RG Nº	ÓRGÃO EXPEDIDOR/UF:	CPF Nº

### 3. DO CADASTRO RESERVA.

3.1. Se houver empresa participante do certame licitatório que aceite fornecer o item registrado nesta ata **pelo mesmo preço do 1º classificado na licitação**, esta integrará o Anexo I desta Ata (Cadastro de Reserva), podendo fornecer o referido item apenas nas hipóteses de exclusão do fornecedor classificado em primeiro lugar, de acordo com previsão constante da legislação pertinente.

3.2. As empresas que integrarem o cadastro de reserva somente terão sua proposta, bem como sua documentação habilitatória, analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses mencionadas.

### 4. DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR BENEFICIÁRIO DA ATA.

4.1. Os detentores dos preços registrados deverão cumprir o compromisso firmado por intermédio do presente instrumento, nos termos dispostos no Decreto nº 15.499/2013 e no Edital de Pregão e seus anexos, e cumprir, integralmente, todas as cláusulas e condições constantes dos contratos ou instrumentos equivalentes porventura firmados, sob pena de revogação da presente Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das aplicações das penalidades cabíveis.





## 5. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES.

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

## 6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

6.1. *A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Capítulo IX do Decreto Municipal nº 15.499, de 2013.*

6.2. *As aquisições ou contratações adicionais por parte de Órgãos Não Participantes, na forma do art. 22 do Decreto n.º 15.499/13, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos totais fixados no item 2.1, por item, assim como a totalidade das adesões não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado, independente do número de Órgãos Não Participantes que aderirem.*

6.3. *Caberá ao FORNECEDOR, observadas as condições estabelecidas nesta ata de registro de preços, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de solicitação de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes desta ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e com os Órgãos Participantes de Compra Nacional*

## 7. DA VALIDADE DA ATA.

7.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir de, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ tendo validade até \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, não podendo ser prorrogada.

## 8. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS.

8.1. As condições gerais do fornecimento do produto ou prestação de serviços, tais como os — prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, sanções e demais condições de ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, na minuta de contrato, no Edital da Licitação e na legislação citada em epígrafe.

## 9. DA DIVULGAÇÃO.

9.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o - quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

9.2. Nos termos da Lei Municipal nº 1.851, de 2012, a presente ata de registro de preços deverá ser publicada no Diário Oficial do Município, estando disponível para consulta no sítio eletrônico: <http://dom.pmvc.ba.gov.br/>.

9.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais Órgãos participantes (se houver).





## 10. DO FORO.

10.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista – BA, para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro por mais especial que seja.

Vitória da Conquista – BA, \_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

<p><b>MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA / SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE</b></p> <hr/> <p><i>Ordenador da despesa</i></p>	<p><b>EMPRESA BENEFICIÁRIA</b> XXXXXXX <b>Representante Legal</b> <b>CPF N°: XXXX</b> <b>Inst. de outorga de poderes: Contrato Social ou Procuração</b></p>
--	---





Anexo I desta Ata (Cadastro de Reserva)

As empresas a seguir integram o cadastro de reserva, por meio de proposta e documentação habilitatória, analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses mencionadas.

EMPRESA CADASTRO DE RESERVA 1ª COLOCADA:		
CNPJ:	RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:		
CIDADE:	UF:	CEP:
TELEFONE:		
ENDEREÇO ELETRÔNICO:		
REPRESENTANTE:		
RG Nº	ÓRGÃO EXPEDIDOR/UF:	CPF Nº





## ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE SAÚDE, E \_\_\_\_\_.**

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, por intermédio da **SECRETARIA DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, com sede na Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, nesta comuna, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal **HERZEM GUSMÃO PEREIRA**, no exercício de seu mandato político, e pela Secretária de Saúde **RAMONA CERQUEIRA PEREIRA**, inscrita no CPF sob o nº 010.128.885-92, residente e domiciliada à Av. Luís Eduardo Magalhães, 2646, Apto. 1101, Bairro Candeias, nesta cidade, nomeada pelo Decreto nº 19.514, de 21 de maio de 2019, e em conformidade com as atribuições que lhes foram delegadas pelas Leis Municipais nsº 421/1987 e 1.797/2011, doravante denominado simplesmente de **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, regularmente inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) \_\_\_\_\_, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, celebram entre si **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, conforme **Pregão Eletrônico - SRP (PE) nº \_\_\_\_/2020 SMS, Ata de Registro de Preço nº \_\_\_\_/2020 SMS e Processo Administrativo nº 48.871/2020**, observadas as disposições das Leis Federais de nºs 10.520/2002 e 8.666/93 e suas alterações posteriores, do Decreto Municipal nº 13.558/2010, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

- 1.1. Este contrato tem como objeto o fornecimento, por parte da **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender às demandas dos serviços de saúde mental (CAPSII, CPS IA, CAPS AD III e Residência Terapêutica), da Vigilância epidemiológica (setor de tisiologia e dermatologia sanitária) e dos demais setores da Secretaria Municipal de Saúde de Vitória da Conquista - BA, conforme especificações e quantidades a seguir descritos:

Item	Especificações dos produtos/serviços	U.F.	Quant	Valor Unit (R\$)	Subtotal (R\$)

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**



--	--	--	--	--	--

Valor Total (R\$):

- 1.2. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital de licitação, com seus Anexos, e a Proposta da **CONTRATADA**.

### CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 2.1. A **CONTRATADA** compromete-se a entregar os produtos de forma gradativa, conforme a necessidade e solicitação da Unidade Requisitante, junto à Secretaria Municipal de Saúde, em até 10 (dez) dias, contados da data de emissão da Ordem de Compra pelo **CONTRATANTE**.
- 2.2. Os produtos serão entregues, pela **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, nos diversos setores que compõem a estrutura física da Secretaria Municipal de Saúde de Vitória da Conquista - BA.
- 2.3. Todos os produtos devem ter o prazo de garantia e/ou validade de acordo com as suas especificações, contados da data de recebimento no local designado pela unidade requisitante, garantido o prazo mínimo de Lei.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

- 3.1. Este contrato terá vigência, com **início em** \_\_\_\_\_ e **término em** \_\_\_\_\_, podendo ser rescindido ou prorrogado, nos casos previstos em Lei.
- 3.2. Não obstante o prazo do contrato, especificado na cláusula anterior, a **CONTRATADA** fica vinculada ao **CONTRATANTE**, para efeito da validade e/ou garantia dos produtos, ficando responsável pela substituição, caso apresentem defeitos ou algum vício.

### CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- 4.1. Prestar informações e esclarecimentos pertinentes ao fornecimento citado na cláusula primeira e que venham a ser solicitadas pela **CONTRATADA**.
- 4.2. Realizar o pagamento à **CONTRATADA** pelo fornecimento do objeto deste contrato;
- 4.3. Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo legal;
- 4.4. Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, a respeito de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento especificado neste instrumento, fixando prazo para sua correção;







- 4.5. Proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma da Lei, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do **CONTRATANTE** não eximirá o **CONTRATADO** de total responsabilidade na execução do contrato.
- 4.6. Receber provisoriamente os produtos, disponibilizando local, data e horário;
- 4.7. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes da ordem de compras, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
- 4.8. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, através dos(as) servidores(as) \_\_\_\_\_, **matrícula nº** \_\_\_\_\_, e \_\_\_\_\_, **matrícula nº** \_\_\_\_\_, especialmente designados(as), ou quem a estes(as) substituir.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da Contratada:

- 5.1. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, procedência e prazo de validade;
- 5.2. Substituir qualquer produto, sem ônus para o **CONTRATANTE**, mesmo que aceite, desde que comprovada a existência de vícios de quantidade e/ou de qualidade, má-fé do fornecedor ou condições inadequadas de transporte, bem como, alterações da estabilidade dentro do prazo de validade que comprometam a integridade do produto;
- 5.3. Assumir inteira responsabilidade Civil e administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste contrato.
- 5.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto do contrato, de acordo com os artigos 12, 13, 17 e 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), cujo dever implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Edital, os que estiverem avariados;
- 5.5. Cumprir integralmente o **Termo de Compromisso de Fornecimento oriundo da presente licitação**, parte integrante do procedimento licitatório e deste contrato, como se aqui estivesse transcrito.
- 5.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação e do contrato;
- 5.7. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 5.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou neste contrato;





- 5.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
- 5.12. Arcar com eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidos por seus empregados ou prepostos, envolvidos na execução do contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 6.1. O valor total do contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), estando incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de **CONTRATANTE**, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.
- 6.2. O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento dos produtos e da nota fiscal pelo setor.
- 6.3. A **CONTRATANTE** se reserva o direito de recolher e/ou reter, no valor pago, tributos que sejam de sua competência ou dos quais seja responsável ou substituto tributário;
- 6.4. Os preços ofertados serão fixos, salvo quando, por algum fato ou motivo superveniente, as obrigações para uma das partes tornarem-se extremamente onerosas, constatando-se deste modo, uma quebra do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser cumprido entre as partes todos os requisitos e procedimentos determinados pelo Edital de Licitação e seus anexos.
  - 6.4.1. Caso ocorra o fato descrito na subcláusula “6.4” a **CONTRATADA** deverá solicitar formalmente ao **CONTRATANTE**, por meio da Gerência de Compras, o reajuste do valor pactuado, acostando os devidos documentos que comprovem a procedência do pleito, após será realizado pelo **CONTRATANTE**, estudo de mercado que comprove a situação fática descrita;
- 6.5. Os pagamentos poderão ser sustados pelo **CONTRATANTE** nos seguintes casos:
  - 6.5.1. Não cumprimento das obrigações assumidas e que possam, de qualquer forma, prejudicar o **CONTRATANTE**;
  - 6.5.2. Inadimplência de obrigações da **CONTRATADA** para com o **CONTRATANTE**, por conta do estabelecido no contrato;
  - 6.5.3. Não execução do fornecimento nas condições estabelecidas no contrato;
- 6.6. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal que deverá vir acompanhada do DANFE e/ou RANFS, apresentadas pela **CONTRATADA**.





- 6.6.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela **CONTRATADA** e do regular cumprimento das obrigações assumidas;
- 6.6.2. O DANFE- Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica será exigido, sempre que a nota fiscal for eletrônica.
- 6.6.3. O Registro Auxiliar de Nota Fiscal de Serviço – RANFS – será exigido, nos casos de prestadores de serviço sediados fora do Município de Vitória da Conquista, cuja nota fiscal não seja emitida por este Ente, mas que executem o serviço neste Município, conforme arts. 32, 33 e 34 do Decreto Municipal nº 15.454, de 18 de outubro de 2013.
- 6.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.
- 6.8. Antes do pagamento, o **CONTRATANTE** realizará consulta on-line ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - **SICAD** ou outro sistema semelhante e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da **CONTRATADA**, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.
- 6.9. Eventual situação de irregularidade fiscal da **CONTRATADA** não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido efetuado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.
- 6.10. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela **CONTRATADA**, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 6.11. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.12. O **CONTRATANTE** não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela **CONTRATADA**, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 6.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido poderá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = (6 / 100)$$





365

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela em atraso

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

Os produtos serão recebidos:

- 7.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do edital e da proposta, no prazo de até 05 (cinco) dias.
- 7.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará no prazo fixado no Edital de Licitação, referente à fiscalização do Objeto.
  - 7.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere ao item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 7.3. A **CONTRATANTE** rejeitará, no todo ou em parte, a entrega do objeto em desacordo com as especificações exigidas.

#### **CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- 8.1. A fiscalização do presente contrato será exercida por um representante do **CONTRATANTE**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência ao **CONTRATANTE**.
- 8.2. O representante do **CONTRATANTE** deverá ter experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
- 8.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.4. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 8.5. O fiscal do contrato poderá ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da **CONTRATADA**, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embarçar ou





dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da **CONTRATADA** quaisquer ônus das leis trabalhistas e previdenciárias bem como qualquer outra que tal fato imponha.

#### **CLÁUSULA NONA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO**

É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA**, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**, sob pena de rescisão contratual e sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 10.1. O descumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações constantes deste contrato, importará, com base no artigo 87 da Lei 8666/93, garantida a prévia defesa, na aplicação das seguintes sanções:
  - 10.1.1. Advertência;
  - 10.1.2. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
  - 10.1.3. Declaração de inidoneidade para participar de licitação e impedimento de contratar com a União, com órgãos e entidades do Estado da Bahia e dos demais estados da federação, com o Distrito Federal e Municípios por prazo de até 05(cinco) anos;
  - 10.1.4. Descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista pelo mesmo prazo previsto na alínea anterior;
  - 10.1.5. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro de 10 (dez) dias corridos, contados da data de sua convocação;
  - 10.1.6. Multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do objeto não entregue;
  - 10.1.7. Multa de 0,7 % (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do objeto não entregue por cada dia subsequente ao trigésimo.
- 10.2. As multas referidas neste item poderão ser descontadas no pagamento, ou cobradas judicialmente.
- 10.3. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, a **CONTRATADA** que, no decorrer da vigência do contrato:
  - 10.3.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;
  - 10.3.2. Apresentar documentação falsa;
  - 10.3.3. Comportar-se de modo inidôneo;
  - 10.3.4. Cometer fraude fiscal;





- 10.3.5.** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
- 10.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 10.5.** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato:
- 10.5.1.** Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- 10.5.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.5.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a **CONTRATANTE** em virtude de atos ilícitos praticados.
- 10.6.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 10.7.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade.
- 10.8.** Caso o **CONTRATANTE** determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 10.9.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no **SICAD**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES**

- 11.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666/ 1993.
- 11.2.** A **CONTRATADA** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.
- 11.2.1.** As supressões resultantes de acordo celebrados entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).
- 11.3.** Prorrogação de prazo quando ainda houver saldo de empenho do contrato ou houver necessidade de conclusão de prestações de contas.
- 11.4.** Nos demais casos previstos em Lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - MEDIDAS ACAUTELADORAS**

Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, o **CONTRATANTE** poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.







### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA RESCISÃO CONTRATUAL**

A inexecução, total ou parcial, do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei 8.666/93.

- 13.1. O presente contrato poderá ser rescindido, pelo **CONTRATANTE**, após notificação prévia com 10 (dez) dias de antecedência, caso a **CONTRATADA** deixe de cumprir o quanto ora pactuado.
- 13.2. O contrato poderá, ainda, ser rescindido pela **CONTRATADA**, caso o **CONTRATANTE** deixe de efetuar o pagamento previsto na cláusula sexta, por prazo igual ou superior a 03 (três) meses consecutivos.
- 13.3. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei n.º 8.666, de 1993:
  - 13.3.1. O não cumprimento, ou cumprimento irregular, de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
  - 13.3.2. A lentidão do seu cumprimento, levando o **CONTRATANTE** a comprovar a impossibilidade do fornecimento, no prazo estipulado;
  - 13.3.3. O atraso injustificado no início do fornecimento;
  - 13.3.4. A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao **CONTRATANTE**;
  - 13.3.5. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Contrato;
  - 13.3.6. O desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
  - 13.3.7. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei n.º 8.666, de 1993;
  - 13.3.8. A decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;
  - 13.3.9. A dissolução da sociedade, ou falecimento da **CONTRATADA**;
  - 13.3.10. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, que prejudique a execução do Contrato;
  - 13.3.11. Razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada o **CONTRATANTE** e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
  - 13.3.12. A supressão, por parte do **CONTRATANTE**, de compras, acarretando modificação do valor inicial do Contrato além do limite permitido no §1º do art. 65 da Lei n.º 8.666, de 1993;
  - 13.3.13. A suspensão de sua execução, por ordem escrita do **CONTRATANTE**, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna, guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações, mobilizações e outras previstas, assegurada à **CONTRATADA**, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;





- 13.3.14. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo **CONTRATANTE**, decorrentes de serviços, fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurada à **CONTRATADA** o direito de optar pela suspensão de cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação;
- 13.3.15. A não liberação, por parte da **CONTRATADA**, do objeto licitado, nos prazos contratuais;
- 13.3.16. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
- 13.3.17. O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666, de 1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- 13.4. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 13.5. A rescisão deste Contrato poderá ser:
- 13.5.1. Determinada por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos item 13.3.1, 13.3.11, 13.3.16 e 13.3.17 desta cláusula;
- 13.5.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para o **CONTRATANTE**;
- 13.5.3. Judicial, nos termos da legislação.
- 13.5.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 13.5.5. A inexecução, total ou parcial, do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei 8.666/93.
- 13.6. No caso de rescisão unilateral (administrativa) são assegurados ao **CONTRATANTE** os direitos previstos na Lei Federal n.º 8.666/93, arts. 77, 78, 79 e 80, sem prejuízo das sanções aplicáveis ao **CONTRATADO**.
- 13.7. Executar a garantia do contrato, quando está existir;
- 13.8. Reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados ao **CONTRATANTE** pela **CONTRATADA**.
- 13.9. Além de outras sanções que por ventura estejam prevista em Lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste contrato serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei Federal n.º 10.520, de 2002, na Lei Federal n.º 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor e na Lei Federal n.º 8.666, de 1993, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, estaduais e municipais, que integram este contrato, independentemente de suas transcrições.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA DOTAÇÃO**

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da Rubrica Orçamentária da Secretaria Municipal de Saúde, **Atividade n.º \_\_\_\_\_, Elemento n.º \_\_\_\_\_, Subelemento n.º \_\_\_\_\_ e Fonte de Recurso n.º \_\_\_\_\_**, devendo, no exercício seguinte, caso este instrumento contratual ainda esteja vigente, ser ajustado automaticamente, independentemente de termo aditivo.





**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DO FORO**

Elegem o Foro da Comarca de Vitória da Conquista, para dirimir dúvidas ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro por mais especial que seja.

E, por estarem assim, ajustados, assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas abaixo, que também o assinam, para que produza seus jurídicos efeitos.

Vitória da Conquista - BA, \_\_\_\_\_.

Assinatura:

Pelo Município de Vitória da Conquista:

\_\_\_\_\_  
**RAMONA CERQUEIRA PEREIRA**  
Secretária de Saúde

*Pela CONTRATADA:*

\_\_\_\_\_  
**(NOME DA EMPRESA)**

**Testemunhas:**

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

CPF:

CPF:

RG:

RG:





#### ANEXO IV - DECLARAÇÕES

[Razão Social do Licitante], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [Número do CNPJ do Licitante], sediada na [Endereço Completo], por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) [Nome completo do representante], portador da carteira de identidade nº [número do Registro Geral] e do CPF nº [Número do CPF do representante da Licitante], DECLARA que:

- I. cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta atende às exigências do edital do Pregão Eletrônico sob o nº 035/2020-SMS, promovido pelo Município de Vitória da Conquista, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- II. não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de dezesseis anos, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, ressaltando-se a condição de menor aprendiz, cuja contratação é permitida nos termos da legislação;
- III. não possui, na cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal;
- IV. na forma do § 2º, artigo 32, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, que, até a presente data, não existem fatos impeditivos para sua habilitação e participação no Pregão Eletrônico nº 035/2020-SMS, do Município de Vitória da Conquista e que não pesa contra si suspensão ou declaração de inidoneidade expedida por Órgão da Administração Pública de qualquer esfera de Governo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

LOCAL e DATA.

.....  
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....  
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

**Nota explicativa:** Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.





**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ME E EPP**

[Razão Social do Licitante], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [Número do CNPJ do Licitante], sediada na [Endereço Completo], por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) [Nome completo do representante], portador da carteira de identidade nº [número do Registro Geral] e do CPF nº [Número do CPF do representante da Licitante],

DECLARA que se ENQUADRA como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, não havendo nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 11 do Decreto nº 6.204/2007.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

LOCAL e DATA.

.....  
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....  
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

**Nota explicativa:** Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.





ANEXO VI - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N. 035/2020-SMS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESA OBJETIVANDO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS DOS SERVIÇOS DE SAÚDE MENTAL (CAPS II, CAPS IA, CAPS AD III E RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA), DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (SETOR DE TISIOLOGIA E DERMATOLOGIA SANITÁRIA) E DOS DEMAIS SETORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS..

EMPRESA	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE	
E-MAIL	

AO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Em atendimento ao Edital do Pregão à epígrafe, apresentamos a seguinte proposta de preços:

Lote	Item	Descrição/Especificação	Marca	U.F	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

Declaramos que o(s) item(ns) constante(s) desta proposta corresponde(m) exatamente às especificações descritas no Anexo n. 1 do Edital, às quais aderimos formalmente.

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ (por extenso) dias.

LOCAL e DATA.

.....  
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....  
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**







ANEXO VII - DA RELAÇÃO DE LOTES/GRUPO

O ORÇAMENTO ESTIMADO SERÁ DIVULGADO APÓS O ENCERRAMENTO DO ENVIO DE LANCES, NOS TERMOS DO ART. 20, §1º DO DECRETO MUNICIPAL Nº 20.191/2020.

LOTE 01 - ACHOCOLATADO EM PÓ

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
1.1	Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como vitaminas e minerais. Embalagem de 500g.	PCT C/ 500 G	05	1.008	1.008

LOTE 02 - AÇÚCAR CRISTAL

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
2.1	Açúcar cristal, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais: textura, cor, sabor e odor característicos	KG	10	7.500	7.500

LOTE 03 - ADOÇANTE LÍQUIDO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
3.1	Adoçante líquido; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. FRASCO 100ML	UND	01	24	24

LOTE 04 – ARROZ

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
4.1	Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.	KG	05	1.500	1.500
4.2	ARROZ PARBOILIZADO, beneficiado, longo, fino, tipo 1, pacote com 1 kg, com selo da	KG	05	2.940	2.940



**LOTE 05 – AZEITE DE OLIVA**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
5.1	Azeite de oliva, puro (100%), virgem, c/ 500 ml.	UND	02	252	252

**LOTE 06 – BISCOITOS**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
6.1	BISCOITO CREAM-CRACKER, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	PCT C/ 400 G	05	1.500	1.500
6.2	BISCOITO MAISENA, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT C/ 400 G	05	1.500	1.500
6.3	Biscoito tipo lanche salgado, diversos sabores, embalagem com 156g, contendo 6 unidades com 26g.	PCT COM 156 G	05	800	800
6.4	Biscoito doce tipo Maria, a base de: farinha de trigo/ isento (0%) de gordura do tipo trans: aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito maisena; sabor: característico. Pacote com 400 G, embalagem individual.	PCT C/ 400 G	05	480	480

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE****PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**



**LOTE 07 – CAFÉ TORRADO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
7.1	Café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó provenientes dos mesmos, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), sem conservantes, de primeira qualidade. Pacote de 1KG.	KG	05	6.300	6.300

**LOTE 08 – PÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	APRES.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANT.
8.1	Pão de sal (50 gr)	KG	01	840	840
8.2	Pão de leite (50 gr)	KG	01	420	420

**LOTE 09 – TEMPERO OU CONDIMENTO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
9.1	Açafrão em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência	PCT C/ 100 G	01	50	50
9.2	Canela em pó - Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. O pó deve estar inteiras e com boa aparência. O produto deve estar isento de sujividades, microorganismos. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	PCT C/ 100 G	02	150	150
9.3	Cominho em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	02	200	200
9.4	Corante em pó - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	02	200	200
9.5	Cravo - Embalagem de 100g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 100 G	02	20	20





9.6	Orégano Pacote c/ 10gr.	PCT C/ 10 G	02	168	168
9.7	Pimenta do reino em pó - Embalagem de 500g. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.	PCT C/ 500 G	02	168	168

**LOTE 10 – DIVERSOS - ENLATADOS / CONSERVAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
10.1	Coco ralado - coco ralado seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g. Pct de 100g.	PCT C/ 100 G	05	1.176	1.176
10.2	Creme de Leite Lata c/ 300gr. Validade mínima de 12 meses.	UND	02	1260	1260
10.3	Ervilha em conserva, lata com 200g.	UND	02	840	840
10.4	Fermento. Embalagem intacta de 250g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Caixa 10x250g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	POTE 250 G	01	10	10
10.5	Goiabada em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte, feita preferencialmente de goiaba e açúcar. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	01	250	250
10.6	Leite condensado - caixa de 395g, embalagem tetrapak, ingredientes: leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Não contém glúten. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CAIXA C/ 395 G	01	504	504
10.7	Leite de coco obtido a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.)	GAR. C/ 1 L	05	1.008	1.008





	adequadamente selecionado, despulpado, triturado, prensado, formulado, pasteurizado, envasado e armazenado à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto. Embalagem de 1 litro.				
10.8	Maionese, Pote 500 g.	PCT C/ 500 G	01	420	420
10.9	MILHO VERDE: Fresco, tipo comum com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte gráudo, com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, parasitas, larvas, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de umidade. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	LATA 200 GR	05	1.260	1.260
10.10	Molho de tomate - molho à base de polpa de tomate temperado, ingredientes básicos: tomate, polpa de tomate, óleo, açúcar, alho, cebola, salsa, manjerição, orégano e etc., características físico químico e nutricionais por 60 grs (3 colheres de sopa) de produto:-valor energético = 28 a 32 kcl, -carboidratos = 5,8 a 6 g,-proteínas = mínimo de 0,6 g%,-sódio = máximo de 315 mg,-fibra alimentar = mínimo 0,7g.o produto não deverá conter pimenta, gorduras saturadas e trans. Embalagem: tipo bag longa vida; sacos de polietileno com nylon e evoh ou latas com peso líquido de 3,5 a 4,100. As embalagens deverão estar reembalados em caixas de papelão resistente. Validade: mínima de 12 meses com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, devendo estar especificado os meses e as referidas datas na embalagem.	PCT C/ 300 G	05	1.260	1.260
10.11	Queijo parmesão, pacote c/ 100g.	PCT C/ 100 G	01	420	420
10.12	Sardinha ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco),	LATAS	05	1.260	1.260





	óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125 gr. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.				
10.13	Vinagre de vinho tinto, 4.46° acidez, garrafa com 750mL.	UND	01	336	336
10.14	Caldo de Carne tablets c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	UND	02	420	420
10.15	Caldo de Frango tablets c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	UND	02	420	420

**LOTE 11 – CEREAIS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
11.1	Farinha de mandioca branca e torrada, de primeira qualidade, seca, fina, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 Kcal: embalagem transparente.	KG	02	1.740	1.740
11.2	Farinha de trigo com fermento: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg.	KG	02	840	840
11.3	Feijão carioquinha, tipo 1, (embalado em pacote hermético de 1kg) – constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, limpos e secos .	KG	05	2.640	2.640
11.4	Feijão Preto, tipo 1, (embalado em pacote hermético de 1kg) .	KG	01	600	600
11.5	Flocão de milho, Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem	PCT C/ 500 G	05	2.160	2.160

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**







	tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%), Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%) – embalagem de 500g.				
11.6	Fubá de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g.	PCT C/ 500 G	02	840	840
11.7	Macarrão parafuso - Macarrão tipo parafuso com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g.	PCT C/ 500 G	02	1.680	1.680
11.8	Macarrão tipo espaguete com ovos, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. Embalagem com 500G	PCT C/ 500 G	05	2.580	2.580
11.9	Milho branco para canjica - tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e	PCT C/ 500 G	01	420	420





	de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g.				
11.10	Milho para pipoca - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g.	PCT C/ 500 G	02	1.260	1.260
11.11	Óleo de soja refinado Tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Pet 20X900ml. LITROS.	LITRO	01	1.740	1.740
11.12	Sal - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg.	KG	01	252	252
11.13	Massa de bolo (chocolate, baunilha, cenoura, festa, fubá) - massa pronta para bolo - sabor tradicional, pacote com 450g.	PCT	05	1.680	1.680

**LOTE 12 – LEITE EM PÓ INTEGRAL**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
12.1	Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade – emb. 400g. Prazo de validade o mais prolongado possível.	PCT C/ 400 G	05	7.020	7.020

**LOTE 13 – REFRIGERANTE 2 LITROS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
13.1	Refrigerante 2 litros – sabores variados (laranja, limão e guaraná) – especificação: material água gasosa/xarope, embalagem com nome do fabricante, marca deverá ser reconhecida	GARRAFA DE 2L	02	420	420

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	internacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade.				
--	--	--	--	--	--

**LOTE 14 – SUCOS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
14.1	Suco diversos sabores, Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. Caixa 1000 ml.	CAIXA C/ 1000 ML	05	5.040	5.040
14.2	Suco, líquido, sabor, natural, concentrado s/ açúcar, c/mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml – Diversos sabores.	GAR. C/ 500 ML	05	2.520	2.520

**LOTE 15 – LINGÜIÇA TOSCANA SUÍNA / CARNES / FÍGADO BOVINO / CHARQUE DIANTEIRA / CARNE SUÍNA LOMBO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
15.1	LINGÜIÇA TOSCANA SUÍNA – de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	01	840	840
15.2	Carne fresca ACEM – in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso,	KG	01	1.680	1.680

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE****PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**



	data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
15.3	Alcatra carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-) isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	01	840	840
15.4	Coxão mole (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	01	840	840
15.5	Coxão mole moído (chã de dentro) carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, moído, embaladas à vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	KG	01	840	840
15.6	Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado á 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que	KG	01	420	420

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.				
15.7	CHARQUE DIANTEIRA – Aparência: baixo teor de gordura, textura firme e suave, com ausência de líquidos, sabor e odor, (antes e pós cocção) agradável. Não poderá estar com sabor e/ou odor rançoso – embalagem à vácuo de 1 quilo.	KG	01	240	240
15.8	CARNE SUÍNA LOMBO - congelado a 12 graus Celsius - A embalagem do produto deverá ser em sacos de plástico transparente, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3 kg por embalagem. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto.	KG	03	420	420

**LOTE 16 – FRANGO / FILÉ PEITO DE FRANGO / COXA E SOBRECOXA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
16.1	Frango Inteiro – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	03	840	840

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





16.2	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	03	1.680	1.680
16.3	FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA - Frango tipo coxa e sobrecoxa, apresentar-se congelado em pedaços padronizados, sem tempero, baixo teor de gordura.	KG	03	840	840

**LOTE 17 – FILÉ DE MERLUZA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
17.1	Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	01	420	420

**LOTE 18 – ALMÔNDEGA TIPO CARNE BOVINA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
18.1	Almôndega tipo carne bovina, apresentação congelada.	KG	01	420	420

**LOTE 19 – LEITE TIPO C**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
------	----------------------	--------	----------------------	----------------------	-------

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**







19.1	Litros de leite Tipo C, pasteurizado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 dias na data da entrega.	LITRO	01	1.680	1.680
------	--	-------	----	-------	-------

**LOTE 20 – MANTEIGA pura**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
20.1	MANTEIGA pura. Embalagem 500 g	UND	01	1680	1680

**LOTE 21 – MARGARINA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
21.1	Margarina culinária composta por óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado reconstituído pasteurizado, sal (0,6%), vitamina A, estabilizantes leticina de soja e mono e diglicerídeos, antioxidantes BHT e EDTA, ácido láctico, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, corante betacaroteno e aromatizante artificial. Pacote 500 g.	UND	01	420	420

**LOTE 22 – IOGURTE**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
22.1	Iogurte – ingredientes: leite, ingredientes adicionais: pedaços de frutas, prazo validade 45 dias, temperatura conservação 0 a 10 c.	LITRO	01	1.680	1.680

**LOTE 23 – PRESUNTO**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
23.1	PRESUNTO de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem:	KG	01	672	672





	plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
--	---	--	--	--	--

**LOTE 24 – QUEIJO TIPO MUSSARELA**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
24.1	QUEIJO TIPO MUSSARELA de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de produto, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	01	1.008	1.008

**LOTE 25 – SALSICHAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
25.1	SALSICHAS de 1ª qualidade deverão apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade,	KG	01	420	420





	identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
--	--	--	--	--	--

**LOTE 26 – OVOS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
26.1	Ovos (30 ovos cada cartela) - OVOS – características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA.	CARTELA C/ 30 UND	01	840	840

**LOTE 27 – POLPA DE FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
27.1	Polpa de frutas de sabores. Unidades selecionadas, acondicionada em embalagem plástica de 500g com identificação de peso e validade	UND	05	1.680	1.680

**LOTE 28 – FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
28.1	ABACAXI, grau médio de amadurecimento	UND	02	1.260	1.260
28.2	MAÇÃ, tipo nacional, nova, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	KG	02	1.260	1.260
28.3	MAMÃO tipo formosa, em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	KG	02	1.008	1.008
28.4	MARACUJÁ azedo, padrão médio e uniforme, maduro, de primeira qualidade.	KG	02	1260	1260

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





28.5	MELANCIA graúda, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidade com peso médio de 05 kg, de primeira qualidade.	KG	02	1260	1260
28.6	LIMÃO tahiti, casca lisa, grau médio de amadurecimento.	KG	01	1.260	1.260
28.7	BANANA prata de primeira qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	01	2.100	2.100
28.8	Banana da terra (Grande) de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande, casca livre de fungos; frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	01	2.000	2.000
28.9	Laranja pêra de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	KG	01	2.100	2.100
28.10	MANGA em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidade com 3kg aproximadamente, de primeira qualidade.	KG	01	1.260	1.260
28.11	Tangerina Pokan de 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos.	KG	01	1.260	1.260

**LOTE 29 – LEGUMES E VERDURAS**

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
29.1	Tempero Verde – maços frescos de salsinha, coentro e cebolinha.	UND	01	1.008	1.008
29.2	Abóbora moranga de 1ª qualidade; peso médio de 1kg integro, consistência firme; casca livre de fungos.	KG	01	1.260	1.260
29.3	Abobrinha brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	01	840	840
29.4	Aimpim sem casca.	KG	01	2.100	2.100
29.5	Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em	KG	01	4.200	4.200

Secretaria Municipal de Saúde  
Rua Rotary Club nº 69, Centro  
Telefone: (77) 3429-7412 e-mail:  
licitacaosaudevc2017@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 035/2020-SMS**





	sacos plásticos transparentes de primeiro uso.				
29.6	Batata Inglesa de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade.	KG	01	2.100	2.100
29.7	Batata doce de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade.	KG	01	2.520	2.520
29.8	Beterraba de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	01	1.260	1.260
29.9	Cenoura de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	01	1.260	1.260
29.10	Chuchu de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	01	840	840
29.11	Couve Folha de 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	KG	01	840	840
29.12	Couve-Flor de 1ª qualidade, livres de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	01	840	840
29.13	Pimentão de 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	01	420	420
29.14	Repolho Branco de 1ª qualidade – isento de fungos e sujidade.	KG	01	840	840
29.15	Tomate de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; - consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	KG	01	1.680	1.680
29.16	Cebola branca – tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	01	672	672





LOTE 30 – ALHO

Item	Descrição do Produto	Apres.	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	Quant
30.1	Alho – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	01	420	420

