EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 050/2018
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo nº 072/2018

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM

Data: 01/10/2018

Horário: 08:00 horas.

Local: Departamento de Compras e Licitação – Sala de Reuniões - Sede da Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO

O MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, por meio de sua Pregoeira e Equipe de Apoio, conforme Decreto 003/2018, de 03 de janeiro de 2018, torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados neste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Presencial nº 050/2018**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza, atendendo as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, através Fundo Municipal de Saúde de São Simão-GO de acordo com as condições e especificações constantes no Edital, seus anexos, regidos pela Lei Federal nº. 10.520, de 17.07.2002; Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006; do Decreto n.º 8.538, de 06.10.2015; Decreto nº 7.892, de 23.01.2013 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666, de 21.06.1993 e alterações posteriores.

O aviso do **Edital,** atendendo à legislação pertinente será publicado no sítio oficial - www.saosimao.go.gov.br, como também, no quadro de avisos (Mural) da Prefeitura Municipal, em jornal de grande circulação (Jornal Diário do Estado).

O Edital e seus Anexos poderão ser requeridos das 07:30h às 11:30h e das 13:00h às 17:00h, na Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal ou pelo sítio www.saosimao.go.gov.br . **INFORMAÇÕES:** Telefone: (064) 3553-9500.

O procedimento e o julgamento deste pregão presencial serão conduzidos pela Pregoeira Oficial e sua Equipe de Apoio designados pela Comissão Permanente de Licitação de São Simão/GO através do Decreto supracitado, que conduzirá os trabalhos em sessão pública, no local, na data e no horário abaixo indicados:

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na Sala de Licitações da Prefeitura, localizada à Praça Cívica, nº: 01, Centro, São Simão –

GO, iniciando-se às 08h00min do dia 01 de outubro de 2018, e serão conduzidos, pela Pregoeira com o auxílio da Equipe de Apoio.

Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de São Simão/GO 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 horário e local estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação da pregoeira em contrário.

Caso não seja possível a conclusão dos trabalhos no dia marcado, a sessão será suspensa, constando em Ata a data da reabertura e comunicado a todos os licitantes credenciados.

As empresas que tomarem conhecimento do presente ato convocatório, e se interessarem em participar da licitação, DEVERÃO FORMALIZAR A MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE que poderá ser feito por meio de expediente entregue na Comissão Permanente de Licitações ou enviado através do e-mail licitacao@saosimao.go.gov.br SOLICITANDO QUE TODAS AS EVENTUAIS INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS E/OU ALTERAÇÕES DO EDITAL LHES SEJAM ENVIADAS. A Prefeitura Municipal de São Simão não aceitará em nenhuma hipótese reclamações posteriores de não envio das alterações por parte de empresas que não tenham se manifestado como interessadas em participar da licitação.

I – DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a seleção das melhores propostas que visem o REGISTRO DE PREÇOS para aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza, atendendo as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, através Fundo Municipal de Saúde de São Simão-GO**,** compreendendo a solicitação e Termo de Referência Anexo I, deste edital.

1.2 - O município de São Simão não se obriga a adquirir os itens relacionados dos licitantes vencedores, nem nas quantidades descritas no Anexo I, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art. 15, § 4º, da Lei nº 8.666/93.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. É facultado a pregoeira ou a qualquer autoridade superior:

a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento obrigatório que deveria constar originariamente da proposta;

b) relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;

c) convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

2.2. O município de São Simão poderá revogar o presente pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

2.3. Em obediência ao que dispõe o art. 15 da Lei Complementar nº 101/2000 – Lei da Responsabilidade Fiscal - a adjudicação e consequente emissão de Nota de Empenho para a contratação dos licitantes vencedores deste pregão fica condicionada à liberação do respectivo recurso orçamentário, respeitado o prazo de validade da proposta.

2.4. As dúvidas decorrentes da interpretação deste edital, as impugnações e os pedidos de informações adicionais que se fizerem necessários à elaboração das propostas deverão ser apresentadas a pregoeira, por escrito, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis da data de abertura da licitação, no horário e endereço constantes do preâmbulo deste edital.

2.4.1 – No caso de impugnação do edital, a mesma para ser validada deverá conter procuração, contrato social e ser devidamente protocolada na sede da Comissão Permanente de Licitação.

2.4.2. As dúvidas e os pedidos de informação de que trata o subitem 2.4, não constituirão motivos para que se altere a data e o horário do pregão;

2.4.3. As dúvidas e pedidos de informação, bem como as respostas fornecidas, deverão ser divulgadas a todos os que retirarem o edital, resguardado o sigilo quanto à identificação da empresa consulente;

2.4.4. Caberá a pregoeira decidir sobre os pedidos de impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

2.4.5. Quando acolhida a petição de impugnação a este edital, será designada nova data para a realização deste pregão.

2.5. As alterações que venham a ocorrer no edital serão divulgadas pela mesma forma com que se deu a divulgação do texto original, reabrindo-se o prazo estabelecido, salvo se a alteração, inquestionavelmente, não afetar a formulação das propostas.

2.6. As situações não previstas neste edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pela pregoeira ou pela autoridade competente, desde que pertinentes com o objeto do pregão e observada a legislação.

2.7. Este edital e seus anexos, bem como a(s) proposta(s) vencedora(s), farão parte integrante da Ata de Registro de Preços.

2.8. As empresas licitantes assumem todos os custos com a preparação e apresentação de suas propostas, independentemente da condução ou resultado do processo licitatório.

2.9. As licitantes são responsáveis pela veracidade das informações e autenticidade dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

2.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos só se iniciam e vencem em dias de expediente.

2.11. DA PARTICIPAÇÃO

2.11.1. Somente poderão participar do presente Pregão Presencial microempresas e empresas de pequeno porte, que satisfaçam as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 e da Instrução Normativa nº. 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás (TCM-GO).

2.11.1.1. Na hipótese de não haver microempresas e empresas de pequeno porte interessadas em participar do presente pregão, o Município poderá aceitar a participação de qualquer pessoa jurídica que satisfaça as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.11.2 - Por ocasião da participação na licitação, será assegurado às microempresas – ME e empresas de pequeno porte – EPP, como critério de desempate, o direito de preferência para ofertar o menor preço em relação àquele lançado pelo licitante não qualificado nessas categorias.

2.11.3 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço.

2.11.4 – Para efeito do disposto no art. 44 da LC 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, devendo tal proposta ser registrada, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do Art. 45, da LC 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 2° do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2° do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.

d) O direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado após o encerramento da etapa de lances e antes da fase de negociação.

e) Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do Art. 44 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

f) O disposto no Art. 44 da LC 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

2.11.5 – As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do art. 43 da Lei Complementar n. 123/2006.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.

b) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2° do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n° 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

3. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

3.1. A participação nesta licitação implica a aceitação, plena e irrevogável, das normas constantes no presente edital e nos seus anexos.

3.2. Não poderão participar deste pregão empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

a) que tenham sofrido suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de São Simão, enquanto durar o impedimento;

b) que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar o motivo determinante da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

3.3. Uma só pessoa não poderá representar duas ou mais empresas participantes.

3.4. Os documentos necessários para efetuar credenciamento, proposta e habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia

autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pela pregoeira ou por membro da Equipe de Apoio.

4. CREDENCIAMENTO

4.1 – Para o credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial com a devida aptidão para comercializar o objeto licitado, registrado na Junta Comercial ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga. Serão admitidos pela pregoeira erros de digitação na formulação da procuração, tais como: troca de identificação de edital, número do edital, modalidade do edital. A procuração em questão deverá estar autenticada pelo Cartório de Registro Civil, Tabelião de Notas ou pela Comissão Permanente de Licitação.

4.2. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial (original acompanhado de fotocópia) que contenha foto.

4.3. Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

4.4. A ausência do representante em qualquer momento da sessão importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa da pregoeira.

4.5 - Certidão emitida pela Junta Comercial ou Cartório de Registro, certificando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, visando o exercício da preferência prevista na Lei complementar 123/2006.

4.6 - Declaração que a empresa tem o direito de gozar dos benefícios da Lei complementar 123/2006.

4.7. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO A HABILITAÇÃO – ANEXO IV

4.7.1. A licitante deverá apresentar a declaração de atendimento aos requisitos de habilitação de forma apartada dos ENVELOPES nº 01 e nº 02 (PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO), segundo a orientação do Anexo IV do edital.

4.7.2. Caso os representantes legais e/ou procuradores não tenham trazido a declaração acima poderão fazê-la ou apresentá-la, na forma escrita e conforme

modelo do Anexo IV, até o momento de abertura dos envelopes de proposta de preços.

4.8 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

4.8.1 - No dia, hora e local previstos na capa deste edital, a pregoeira e equipe de apoio receberão os envelopes "n.°1" Proposta de Preços e "n.° 2" Documentos de Habilitação, os quais deverão ser apresentados fechados de forma indevassável e rubricados no fecho, contendo os seguintes dizeres:

ENVELOPE N.º 1 – "PROPOSTA DE PREÇOS"
"MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO"
PREGÃO PRESENCIAL N.º 050/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 072/2018
DATA DE ABERTURA: 01/10/2018
HORÁRIO: 08:00 horas
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º .....

ENVELOPE N.º 2 – "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"

"MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO"
PREGÃO PRESENCIAL N.º 050/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 072/2018
DATA DE ABERTURA: 01/10/2018
HORÁRIO: 08:00 horas
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º .....

4.8.2 - Os envelopes exigidos no subitem 4.1, deverão ser entregues, no endereço citado, a pregoeira ou aos membros da Equipe de Apoio. A Comissão de Licitação não se responsabiliza por envelopes/documentos entregues em outros setores da Prefeitura.

4.8.3 - Os documentos relativos à proposta (Envelope n.º1) e à habilitação (Envelope n.º2) poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do Pregão Presencial, ou servidor público de outro órgão da administração, ou, ainda, por publicação em órgão de imprensa oficial.

4.8.3.1 - Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no site correspondente, pela pregoeira ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.

4.8.3.2 - Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

4.8.3.3 - A partir do momento em que a pregoeira proceder à abertura do primeiro envelope, não mais serão aceitos novos licitantes.

4.8.3.5 - Recebidos os envelopes “n.° 1”, Proposta de Preços, e “n.° 2”, Documentos de Habilitação, a pregoeira procederá a abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços, cujos documentos serão lidos, conferidos e rubricados pela pregoeira e pelos participantes que o desejarem.

5. CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

5.1. No ENVELOPE nº 01 - PROPOSTA deverá conter a proposta comercial, apresentada na forma do Anexo VII, com observância das seguintes exigências:

a) Ser apresentada em papel timbrado da empresa ou com apresentação no mínimo de razão social, endereço completo inclusive o CEP, CNPJ e Inscrição Estadual, nome do banco, agência e número da conta bancária da empresa, sendo suficiente uma via, redigida em língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada a última folha e rubricadas nas demais, pelo representante legal da empresa;

b) Fazer referência ao número do processo e do Pregão para Registro de Preços;

c) Conter a marca de todos os produtos ofertados, a fim de que a Administração possa aferir a sua qualidade e aceitabilidade no mercado;

d) Conter Preço unitário e total do item, em moeda corrente, com até 03 (três) casas decimais, grafado em número, nele inclusos todos os impostos, taxas, seguros, Transportes, instalações e quaisquer outras despesas;

e) conter indicação do prazo de validade da proposta de 12 (doze) meses, a contar da data de abertura da mesma, declarando que, nesse prazo, os preços constantes na proposta ou em seu lance de menor valor são fixos e irreajustáveis.

f) O prazo para a retirada da ordem de entrega será de forma parcelada, conforme necessidade do Fundo Municipal de Saúde contados da convocação da licitante;

5.2 A proposta juntamente com o credenciamento deverá, obrigatoriamente, ser editada em meio magnético através de utilização de planilha eletrônica Excel, disponibilizada juntamente com o edital, gravada em pen drive, o qual deverá estar etiquetado, com o nome da Proponente, tipo e nome, numeração da licitação e entregue juntamente com a proposta.

5.3 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.4. As propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos serão verificados quanto a erros, os quais serão corrigidos pela pregoeira da seguinte forma:

a) Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso;

b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido mantendo-se preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma;

e) Erro considerado de digitação como, por exemplo: troca de identificação de edital, número do edital, modalidade do edital.

5.5. Sob pena de desclassificação da empresa licitante, a proposta deverá estar assinada pelo representante legal da empresa ou pelo procurador.

6. CRITÉRIOS PARA A HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pela pregoeira ou por membro da Equipe de Apoio.

6.2. A apresentação da documentação exigida no edital estende-se às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte.

6.3. Se a documentação enviada for proveniente de microempresa ou de empresa de pequeno porte e apresentar alguma restrição quanto à regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

6.3.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.4. O envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

6.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro Comercial, no caso de Empresa Individual ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor com a devida aptidão para comercializar o objeto licitado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

6.5.1 – Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem não precisarão constar do "Envelope Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.6. REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (com data de até 60 (sessenta) dias antes do certame);

b) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certidão de Regularidade de Situação (CRF) emitida pela Caixa Econômica Federal;

c) Certidão conjunto de regularidade de débitos relativos a tributos federais e dívida ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicilio ou sede do licitante;

f) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

6.6.1 - No caso de constatação de existência de irregularidade fiscal referente à microempresa ou empresa de pequeno porte serão adotados a prerrogativa e os procedimentos previstos nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº. 123/2006.

6.7 – DA CERTIDÃO TRABALHISTA

a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

6.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física (com data de até 60 (sessenta) dias antes do certame).

6.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a.1) Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido ou estar fornecendo satisfatoriamente os materiais ou serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, conforme Termo de Referência. O(s) documento(s) deverá(ão) conter o nome, o endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio que permita ao órgão promotor da licitação manter contato com a(s) empresa(s) atestante(s). Podendo ser exigido em diligência da proposta melhor classificada, que apresente cópia autenticada do contrato de fornecimento de materiais ou de prestação de serviço ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.

6.10. OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, conforme ANEXO II.

b) Declaração que inexiste fatos impeditivos legais para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme ANEXO III;

c) Declaração expressa de aceitação das condições do presente pregão e especialmente as fixadas pela lei nº. 8.666/93, conforme ANEXO V.

7. DESENVOLVIMENTO DA SESSÃO DO PREGÃO

7.1. É facultado a pregoeira, antes da abertura dos trabalhos, e, no horário destinado ao início do pregão, discorrer aos presentes sobre como se desenvolverá a sessão do pregão.

7.1.1. Na sessão não será permitido o uso de telefone celular e outros aparelhos de comunicação;

7.1.2. A pregoeira poderá estabelecer, nesta fase, o intervalo mínimo entre os lances;

7.1.3. Caso o Credenciado necessite consultar a sua empresa, a pregoeira decidirá a respeito;

7.2. CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES DAS EMPRESAS

7.2.1. A pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, solicitará aos representantes que apresentem os documentos na forma do item 4 deste edital, passando à identificação e credenciamento de 1 (um) representante por empresa participante;

7.2.2. O representante credenciado será o único a intervir, em nome da empresa, nas fases do pregão.

7.3. ABERTURA DA SESSÃO – Após o encerramento da fase de credenciamento, a pregoeira declarará aberta a sessão do pregão, após o que não serão mais admitidos novos proponentes.

7.4. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES – A seguir, a pregoeira providenciará o recolhimento do ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL e do ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

7.5. ABERTURA DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL – A pregoeira e equipe de apoio, de posse dos envelopes PROPOSTA COMERCIAL, obedecerão às seguintes etapas:

a) abertura dos envelopes PROPOSTA COMERCIAL e verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

b) análise das propostas na forma explicitada no item 5 deste edital, com desclassificação das que estejam em desacordo com o solicitado no edital e classificação das propostas que estejam em consonância com o exigido;

c) apresentação dos preços constante no Anexos I e dos preços ofertados pelas empresas em local visível a todos os presentes;

d) indicação das licitantes que participarão da rodada de lances verbais, classificadas na forma dos subitens 7.6.1 ou 7.6.3;

7.5.1. Apenas as empresas que apresentaram representante devidamente credenciado participarão dos lances verbais. Quanto às demais, será considerado como preço definitivo aquele contido na Proposta escrita.

7.6. LANCES VERBAIS

7.6.1. Serão realizadas tantas rodadas de lances quantas sejam necessárias à definição do menor lance para o valor dos itens constantes do ANEXO I;

7.6.1.1. Entende-se por uma “rodada” cada oportunidade dada aos participantes, de ofertar, verbalmente, lance que seja inferior ao menor preço ofertado até aquele momento.

7.6.2. Participarão dos lances verbais, por intermédio de seus representantes, as empresas que ofertarem PROPOSTA COMERCIAL de valor mais baixo e todas as empresas que ofertaram, em suas propostas escritas, preços até 10% (dez por cento) superiores àquela.

7.6.3. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no sub item 7.6.2, somente participarão da rodada de lances verbais e sucessivos a proposta de menor preço e as (02) duas melhores propostas subsequentes, quaisquer que sejam os preços oferecidos, totalizando (03) três propostas.

7.6.4. As empresas que não estiverem representadas na sessão do pregão para participação dos lances verbais, mas que se enquadrem em uma das situações contidas nos subitens 7.6.2 ou 7.6.3 terão como menor e definitivo preço ofertado para o item, aquele constante em sua PROPOSTA COMERCIAL e serão contadas para efeito de totalização das três empresas de que trata o sub item 7.6.3.

7.6.5. A pregoeira definirá e apresentará as empresas que participarão da rodada de lances verbais e dará início à convocação para a oferta de lances.

7.6.6. A convocação para a oferta de lances, pela pregoeira, terá como referencial os valores ofertados pelas empresas, iniciando-se com a empresa que tenha ofertado o maior preço em sua Proposta Comercial e finalizando com a de menor preço, devendo o lance ofertado ser inferior ao de menor preço; a cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a sequência dos lances seguintes.

7.6.7. Caso haja empate entre as propostas originais, a pregoeira realizará sorteio para determinar a ordem dos lances.

7.6.8. Os lances verbais deverão ser sucessivos, distintos e decrescentes e, cada lance verbal da sessão deverá ser inferior ao valor da proposta escrita de menor preço, sendo vedada a oferta de valor igual ao menor preço.

7.6.9. A apresentação de lance é facultativa; entretanto, a desistência em apresentar lance verbal, quando convocada pela pregoeira, implicará na exclusão da licitante daquela etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.6.10. Durante as rodadas, será permitido às licitantes o uso de celulares ou outros meios de comunicação, para consulta à empresa que representa, pelo tempo disponibilizado pela pregoeira. Os veículos de comunicação deverão ser providenciados pelos licitantes.

7.6.11. Encerrada a fase de oferta de lances, a pregoeira, adotando o critério de menor preço e cumprida a exigência do item 7.5, “b”, passará ao julgamento e classificação das propostas.

7.6.12. Em caso de empate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

7.6.12.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço.

7.6.12.2. Para efeito do disposto no art. 44 da LC nº 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

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

b) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do art. 45, da LC nº 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do §2º do art. 44 da LC nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no §2º do art. 44 da LC nº 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá usar do direito de preferência;

d) o direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado após o encerramento da etapa de lances e antes da fase de negociação.

7.6.13. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do art. 44 da LC nº 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.6.14. O disposto no art. 44 da LC nº 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.6.15. A pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente de menor cotação, para a obtenção de melhor preço, se for o caso.

7.6.16. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao objeto e valor, caberá a pregoeira decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

7.7. HABILITAÇÃO – Ordenadas as empresas por preço, a pregoeira procederá a verificação das condições de habilitação da licitante que apresentar a proposta de menor preço, na forma contida no item 6, deste edital.

7.7.1. Atendidas às exigências editalícias, a pregoeira declarará a licitante habilitada.

7.7.1.1. Caso a ofertante do menor preço não atenda às exigências editalícias referentes à habilitação, a pregoeira declarará a licitante inabilitada e passará à análise da documentação da proponente subsequente, observada a ordem de classificação, até a apuração de proposta que corresponda ao exigido.

7.7.2. A pregoeira declarará a licitante vencedora, após o que consultará verbalmente os participantes quanto ao seu interesse em interpor recurso.

7.8. RECURSO – Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

7.8.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito do recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela pregoeira à vencedora.

7.8.3. Não serão aceitos como recursos as alegações e memoriais que não se relacionem às razões indicadas pela licitante na sessão pública.

7.8.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, que poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, nesse caso, a decisão ser proferida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do recurso.

7.8.5. Encerrada a sessão, dar-se-á vista e rubrica, a pregoeira, à equipe de apoio e aos representantes das empresas participantes, em todas as propostas de preço, nos documentos de habilitação do vencedor e no fechamento dos envelopes de habilitação remanescentes.

7.8.6. Fechamento e assinatura da Ata da reunião pela pregoeira, pela equipe de apoio e pelos representantes dos participantes.

7.8.7. Devolução dos envelopes DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO das licitantes remanescentes, à exceção dos relativos às 2ª e 3ª colocadas em preço, que ficarão retidos até a entrega dos bens pela licitante vencedora.

7.8.8. No caso da sessão do pregão, em situação excepcional, vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda da equipe de apoio e da pregoeira e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

8. HOMOLOGAÇÃO

8.1. Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Secretário Municipal de Saúde, para homologação.

8.1.1. A homologação do resultado desta licitação não obriga a administração à aquisição do objeto licitado.

9. RECEBIMENTO

9.1. O objeto desta licitação será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no artigo 73, inciso II, alínea “a”, da Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei Federal n.º 8.883/94 e seguintes, e demais normas pertinentes.

9.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue na unidade requisitante, acompanhado da fatura ou nota fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

9.3. Se a qualidade do material entregue não corresponder às especificações do edital, aquele será devolvido, aplicando-se as penalidades cabíveis.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REVISÃO DE PREÇOS

10.1 CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento do preço pactuado será efetuado em parcelas, de acordo com as entregas efetuadas, devendo a Contratada emitir as respectivas faturas que, devidamente comprovadas e atestadas pelo Órgão Gestor do Objeto desta licitação, deverão ser pagas em até 30 (trinta) dias após sua emissão.

10.2. REVISÃO DE PREÇOS

10.2.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição da Contratante para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

10.2.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

10.2.3. Na hipótese da empresa detentora da Ata solicitar alteração de preço (s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha (s) detalhada (s) de custos, acompanhada (s) de documento (s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, etc.

11. ASSINATURA DA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS E FORNECIMENTO

11.1. ASSINATURA DA ATA

11.1.1. Adjudicado o registro de preços e homologado o procedimento, será convocado o vencedor da licitação para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se às penalidades estabelecidas neste Edital.

11.1.2. O prazo para a assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de São Simão.

11.2. FORNECIMENTO

11.2.1. A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada em caixas de papelão resistentes, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, sendo que o prazo máximo para a entrega não poderá ultrapassar 02 (dois) dias úteis, após a solicitação, no seguinte local: Casa de Apoio: Rua 31-A, Qd. 34-A, Lt 12, Nº 222, St. Aeroporto, Goiânia-GO. A responsável pelo recebimento dos produtos será a servidora pública e Assistente Social LAYANE KELE NUNES, CPF nº 003.164.801-00.

11.2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer o material ofertado, nas quantidades indicadas pelo Departamento de Compras em cada “Ordem de Fornecimento”.

11.2.3. O município de São Simão não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima dos produtos, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

11.2.4. Os quantitativos totais estão expressos no Termo de Referência.

11.2.5. A existência do preço registrado não obriga o Município de São Simão a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

11.2.6. O material será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituídos pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

11.2.7. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

12. RESCISÃO ENTRE AS PARTES

12.1. A inexecução total ou parcial da contratação decorrente deste pregão ensejará a sua rescisão, nos termos dos artigos 77 e 78, da Lei nº 8.666/93, resguardando-se à Contratante o direito de promover contratações para a aquisição do objeto da licitação, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

13. PENALIDADES

13.1. Pela recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar o pedido de compras e/ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, a adjudicada se sujeitará à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

13.2. A penalidade prevista no subitem anterior não se aplica às empresas remanescentes, em virtude da não aceitação da primeira convocada.

13.3. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, ao não cumprimento, por parte da empresa detentora da Ata, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, será aplicada as seguintes penalidades, segundo a gravidade da falta:

a) multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, calculada sobre o valor do fornecimento realizado com atraso, até o décimo dia corrido; após o que, aplicar-se-á a multa prevista na alínea “b”.

b) multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor total da inadimplência referente ao(s) item(ns) constante da Ordem de Fornecimento, na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas.

c) cancelamento da Ata de Registro de Preços e suspensão temporária ao direito de licitar com o Município de São Simão, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de 12 (doze) meses, na hipótese de descumprimento integral de, no mínimo, uma Ordem de Fornecimento ou descumprimento parcial de mais de uma Ordem de Fornecimento.

13.4. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da empresa detentora da Ata ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

13.5. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da Ata da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município de São Simão.

13.6. Constatada a não veracidade de qualquer das informações fornecidas pelo licitante, este poderá sofrer quaisquer das penalidades adiante previstas:

a) suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de São Simão pelo prazo de 12 (doze) meses;

b) cancelamento da Ata de Registro de Preços, se já estiver assinada.

13.7. À proponente que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta ou lance, faltar ou fraudar na execução das obrigações assumidas para execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município de São Simão pelo prazo de até 02(dois) anos.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, devendo ser assinadas pela pregoeira, pela Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

14.2.1. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

14.3. Poderão ser admitidos pela pregoeira, erros formais, que não prejudiquem os interesses da Administração ou o trâmite do processo.

14.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela pregoeira.

14.5 - Integram o presente edital:

Anexo I – Termo de Referência do objeto e suas especificações;
Anexo II - Declaração conforme o disposto no inciso XXXIII do 7º da CF/88
Anexo III – Declaração de Fato Impeditivo de Licitar;
Anexo IV - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento à Habilitação;
Anexo V – Modelo de Declaração de Aceitação do Edital;
Anexo VI – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para fins do Direito de Preferência e da Prerrogativa de que trata a LC 123/06.
Anexo VII – Modelo de Proposta Comercial
Anexo VIII - Minuta do Contrato

14.6. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Simão - Go.

14.7. Os proponentes intimidados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais, deverão fazê-lo no prazo determinado pela pregoeira, sob pena de desclassificação/inabilitação;

14.8. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no site da Prefeitura Municipal www.saosimao.go.gov.br ou no placar de divulgação dos atos do Poder Executivo, instalado na sede da Prefeitura;

São Simão – Go, 17 de setembro de 2018.

GRACIELLE SOUZA PEREIRA
Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

Aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza, atendendo as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, do Fundo Municipal de Saúde de São Simão-GO.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 -. A contratação pretendida justifica-se pela necessidade do Município de São Simão, através do Fundo Municipal de Saúde, atendendo assim ao disposto na Política Nacional de Saúde a aquisição de gêneros alimentícios e materiais de limpeza para atender as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, garantindo melhoria e segurança alimentar, nutricional e de higiene bem como, condições de saúde àqueles que necessitam.

2.1.2 - Para a aquisição deste objeto está sendo empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO PRESENCIAL – SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS, Tipo: menor preço por item, a qual observará os preceitos de direito público e, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002 aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações, pela Lei Complementar nº. 123/ 2006, pelo Decreto Municipal que regulamenta a matéria e outras normas aplicáveis à espécie.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS:

Os produtos a serem adquiridos, deverão estar de acordo com as especificações contidas que segue em anexo e atender aos padrões de qualidades exigidos no edital de licitação.

3.1. QUANTIDADES/VALORES:

Deverão ser adquiridos materiais em quantidades e com valores de acordo com a planilha de estimativa que segue em anexo.

Item	UND	QTD	Descrição
1	UN	240	ABACAXI GRANDE
2	KG	240	ABÓBORA CAMBUTIÁ Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefaçãoou até mesmo machucados causados pelo transporte livre de fertilizantes).Bemdesenvolvido, de tamanho médio, isento de larvas ou parasitas, bem como de danospor estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas,secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos enão transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
3	KG	360	Abobrinha brasileira Extra AA : peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente . Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.
4	PC	60	AÇAFRÃ0 PACOTE 100G
5	KG	6	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ - para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para

			consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em envelopes plásticos contendo 250gr cada, inspecionadaspelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacilos cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificadosegundo as normas iso 9000. Pacote de 250g. Produto de referência HomeReffillouproduto similar, ou de melhor qualidade.
6	UN	240	ACELGA
7	UN	25	ACHOCOLATADO EM PÓ 800 GR.
8	FD	24	AÇUCAR 05 KG/ FARDO DE 6 PACOTES SDE 05 KG- AÇUCAR-CONTENDO SACAROSE,ORIGINÁIO DO SUCO DE CANA,LIVRE FERMENTAÇÃO,ISENTA DE MÁTERIA TERROSA,PARASITAS E DETRITOSANIMAIS E VEGETAIS,CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS.-EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE,INCOLOR,TERMOSSOLADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LELGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALANDO EM FARDO TERMOSSOLADO,RESISTENTE.VALIDADE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFEÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR,OU DE MELHOR QUALIDADE.
9	UN	2	AFIADOR DE FACA TIPO XAIRA
10	CX	17	AGUA SANITÁRIA 1 LT. 12 X 1 LT.solução aquosa a base de hipoclorito de sódio oucálcio, com teor de cloro ativo entre 2,0% p/p a 2,5% p/p, contendo 12 frascosacondicionados em frasco plástico resistente de 1.000 ml.
11	UN	200	ALCOOL 1 LT 92,8%
12	PT	240	ALFACE- PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE,SEM DEFEITOS,COM FOLHAS VERDES,SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO,TRUGESCENTES,INTACTAS,FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADES NO TAMANHO,AROMA E COR,TÍPICOS DE VARIEDADE.NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA.AS VEDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍUNOS E SÃOS,SEREM FRESCAS,ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES,ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS;ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE;ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTENA ANORMAL,ODOR E SABOR ESTRANHOS.QUANTO ÁS CARACTERÍSCAS MICROBIOLÓGICAS,AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS,SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78DA CNNPA.
13	KG	72	ALHO,Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e cor.Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochosou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetosou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
14	UN	24	AMIDO DE MILHO 1KG. O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas, saise limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos.Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre osdedos. embalagem caixa contendo 1000 gramas, devidamente rotuladasconforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.Produto de referencia, Maisena ou produto similar ou de melhor qualidade.
15	FD	50	ARROZ FARDO 6 PACOTES 5KG - ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1(A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA).ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONALESER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECERALEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIOLAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOSQUÍMICOS(AGROTÓXICO). OPRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160KCAL,37G CARBOIDRATOS,03GPROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL,0,5GDE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MGDEFERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCOE VITAMINAS B3 0,90, B5

			0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARARMARCA, PRAZO DEVALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE EPROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05(CINCO)KGDEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDOS PLÁSTICOATÓXICO CONTENDO 30 (TRINTA)KG (6X5)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTONÃO SUPERIOR A30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTOS COMOREFERÊNCIA DANIELA,CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. "Obs.: A MARCA DOURA NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE E RENDIMENTO DESEJADOS."
16	UN	30	AZEITONA S/ CAROÇO 500 GR- em conserva; inteira s/ caroço; imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da data de entrega; devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado; rotulo contendoidentificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro doMinistério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Produto de referênciaLa Violetera, Vale Fértil ou produto similar ou de melhor qualidade
17	UN	2	BALDE DE PLASTICO 5 LT.
18	KG	180	BANANA PRATA- oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para oconsumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte, acondicionada em pencas integra, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
19	KG	180	Banana Terra: Climatizada peso médio 160g., oriunda de plantas sadias , destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte ,conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície dacasca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.
20	KG	180	BATATA DOCE - Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, corteselesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
21	KG	480	BATATINHA
22	KG	180	Beterraba Extra AA- Tamanho uniforme: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfuraçõese cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto as características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos elarvas.
23	UN	12	BICARBONATO DE SODIO
24	UN	100	BRILHO ALUMINIO 500ML
25	UN	200	CAFÉ EM PÓ 1 KG com as seguintes características: pó homogêneo, torrado e moído,capacidade da embalagem de 1 kg. Com padrão de qualidade aprovado. Validade mínima de 60 dias contados a partir do recebimento do produto; demais condições deacordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produtode Referência: Café Mateira ou produto similar ou de melhor qualidade.
26	UN	100	CALDO DE ARROZ 114 GR COM 12 TABLETES
27	UN	100	CALDO DE CARNE 114G COM 12 TABLETES
28	UN	12	CANELA EM CAVACO 1 KG.
29	KG	120	CARA EXTRA A: TUBÉCULO LIMPO DE ELEVADA

			QUALIDADE,SELECIONADOS E SEM DEFEITOS,SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS,COM ASPECTO,AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR.NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS,PERFURAÇÕES,CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS.DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES,TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE Á CASCA.AUSÊNCIA DO ODOR E SABORMICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇAO 12/78 CNNPA.
30	KG	420	CARNE MOÍDA - ACÉM
31	KG	600	CARNE PANELA (MUSCULO)-), carne bovina, em corte de cubos de pá, pequenos, limpos, isento de tecido conjuntivo de revestimento. Deve apresentar cor e odor característicos, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 - UF 003) obs.:quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.
32	KG	600	CARNE SUÍNA (PERNIL) Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigoríficae não de matadouros clandestinos. Alimento que apresente coloração branca ou rosa acinzentada; Gordura branca. Cheiro agradável.
33	KG	480	CEBOLA-Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (Anvisa). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
34	KG	240	Cenoura Extra AA (tamanho entre 22 a 26 cm): Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados porquaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres deenfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto as características microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.
35	UN	6	CERA LÍQUIDA INCOLOR DE BRILHO FÁCIL SEM PARAFINA, ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE DE 800 ML.,
36	PC	120	CHEIRO VERDE Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ouaté mesmo machucados causados pelo transporte)
37	KG	120	Chuchu Extra AA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos , estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes , isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
38	UN	12	COADOR DE PANO GRANDE
39	PC	24	COLHER DESCARTAVEL, PCT. C/ 50 UNIDS. A embalagem deverá conter externamente: Rotulo com de Identificação do Produto contendo suas especificações, data de validade, procedência e quantidade.
40	PC	18	COLORAL 500 GRAMAS
41	CX	40	COPOS DESCARTÁVEIS 200 ML, CAIXA COM 25 PACOTES, CADA PACOTE CONTENDO 100 UNIDADESEM PLÁSTICO PARA ÁGUA,COM CAPACIDADE 200ML CADA UNIDADE.
42	KG	240	COSTELA BOVINA
43	PC	120	COUVE MAÇO
44	KG	960	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto resfriado - temperatura 4 a 6° - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasita e sujidades. embalagem com identificação do sif, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original dofabricante.
45	UN	26	CREME DE LEITE 1 LT
46	BL	20	DESENGORDURANTE 500 ML
47	UN	200	DESINFETANTE 2 LT
48	UN	250	DETERGENTE 500 ML
49	FD	2	ESPONJA DE LÃ DE AÇO FARDO 14 x 8 ESPONJ, ACONDICIONADA EM FARDO

			COM 14 SACOS C/08 ESPONJAS CADA.
50	UN	36	ESPONJA DULPA FACE
51	UN	84	EXTRATO DE TOMATE 850 GR.
52	UN	4	FACA COZINHA
53	UN	20	FACA DE MESA INOX CABO PLASTICO S/ PONTA
54	UN	75	FARINHA DE MANDIOCA 1 KG.
55	UN	288	FARINHA DE TRIGO 01KG Produto especial enriquecida com ferro e acido fólico,composição mínima de 75mcg de acido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50g. Contemglúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 01(um)kg reembalada em fardos contendo ate 30 (trinta) kg. Validademínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.Produtos de referência: Nita, Sol, Cristal ou produto similarou demelhor qualidade.
56	FD	24	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ FARDO COM 30 KG -Natural constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros,limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g eglicídios 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária, saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistentedevidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de l(um)kg, reembalado em saco plástico atóxico, transparente resistente contendo 30 (trinta)kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a (trinta)dias da entrega do produto. -O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, além de ser isento de impurezas, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Produto como referência: Verdense, Cristal, Cocal ou produto similar ou de melhor qualidade.
57	UN	5	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - Ingredientes: levedura Sacharomyces cerevisiae e agente de rehidratação monostearato de sorbitana. Odor e sabor característicos, aspecto de pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Cor: do branco ao castanho claro. Na embalagem deve constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote e informação nutricional.O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário,isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.
58	UN	25	FERMENTO EM PO 250G, INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA LATA OU POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
59	UN	30	FLANELA AMARELA 40X60
60	PC	50	FÓSFORO (10X1)
61	UN	50	FUBA DE MILHO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO ATE 30 (TRINTA)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
62	UN	60	GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDAVEL
63	PC	24	GARFO DESCARTAVEL P/ REFEIÇÃO PC 50 UN
64	KG	72	JILÓ- REDONDO TIPO EXTRA,TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES,MATERIAS TERROSOS,SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.
65	KG	480	LARANJA
66	UN	1440	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1 LT. Leite integral; envasado em embalagens tetra park conteúdo de 1 Litro; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto (2.244, de 04/06/97), MERCOSUL.
67	KG	60	LIMÃO
68	KG	120	LINGUIÇA TOSCANA
69	PA	24	LUVA LATEX AMARELA MEDIA
70	UN	144	MACARRÃO ESPAGUETE 1 KG. - N. 08 Produto de sêmola como ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete,em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto12.486/78, da

			Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentíciasou macarrão). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes dacocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Embalagem: em pacotes com 500 gr. Prazo de validade: mínima de 12 meses. - Prazo de fabricação:O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias dadata da entrega. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. Apresentar amostra.Marcas pré-aprovadas: Amália ou produto de melhor qualidade
71	UN	144	MACARRÃO PARAFUSO 500 G
72	UN	30	MAIONESE 1 KG- Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição decondimentos; substancias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; nacor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em frasco plástico; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; hermeticamentefechado. Embalagem: pesando Ikg e suas condições deverão estar de acordo com aNTA-70 (decreto 12486, de 20/10/78). Produto de referência: Arisco ou produto similar ou produto de melhor qualidade. "Obs.: AS MARCAS QUERO,DAJUDA SIOLLLE SOYAAMELIA ODERICH FUGINI NÃO SERÃO ACEITAS DEVIDO NÃO ATENDEREN A QUALIDADE E RENDIMENTO DESEJADOS."
73	KG	144	MAMÃO-- Mamão Tipo Papaya graúdo de primeira qualidade, Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingidoo grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externaanormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
74	KG	120	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Obedecer aos padrões da legislação vigente. Prazo de validade se resfriada: 07 dias Prazo de fabricação se resfriada: O produto nãopoderá ter data de fabricação anterior a 02 dias da data da entrega. Prazo de validade se congelada: 12 meses. Prazo de fabricação se congelada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 dias da data da entrega.
75	UN	180	MARGARINA C/ SAL 1 KG (DELICIA, QUALY) OU PRODUTO SIMILAR À ESSAS CARACTERÍSTICAS: MARGARINA VEGETAL COM SAL E COM O POTE DE 01KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS0,1G, LIPÍDIOS 60 A 80G E GLICÍDIOS 0,0G, 1.500 UI DE VITAMINA A, CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.EMBALADA PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS CONTENDO 01KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORMELEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO DE 10 A12 (DEZ A DOZE) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COMO VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA.
76	KG	144	MELANCIA GRANDE- peso médio 8 kg Redonda/comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
77	UN	360	MILHO VERDE BANDEIJA COM 5 ESPIGAS
78	UN	100	MILHO VERDE EM CONSERVA 200 GR.
79	UN	180	MULTI USO 500 ML
80	UN	600	OLEO DE SOJA 900 ML.contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
81	CT	240	OVOS CARTELA-- Brancos, de galinha, Grande. Manipulado em condições higiênicase provenientes e animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebraduras nacasca. De produção recente e embalados em cartelas de 30 unidades, protegidos porfilme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem

			e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES
82	PC	150	PALHA DE AÇO N 1
83	UN	5	PALITO DE DENTE (100X1) - Para remover detritos de alimentos que possivelmente possam ficar entre os dentes. Especificações: Palitos de dente, roliços de madeira, muito resistente. Embalagem: Contém 100 unidades. A embalagem deverá conterexternamente: Rotulo com de Identificação do Produto contendo suas especificações, data de validade, procedência e quantidade. Produto de referência: GINA ou produto similar ou produto de melhor qualidade.
84	UN	10	PANO DE CHÃO 80CMx90CM (TIPO COBERTOR)
85	UN	40	PANO DE PRATO EM ALGODÃO
86	RL	30	PAPEL ALUMÍNIO 45 CM 7,5 MTS
87	FD	40	PAPEL HIG FD C/16 PCTS (PCTS C/4 UND)com composição de 100% de fibras naturais,folha simples, neutro, cor branca, macio, hidrossolúvel, absorvente, homogêneo,sem furo ou lacunas na extensão do rolo, isento de materiais estranhos como partículas lenhosas, metálicas e fragmentos de materiais plásticos, enrolado de maneira uniforme, com corte lateral sem rebarbas,fardo comtendo 16 paotes com 4 (quatro) rolos de 30m x 10 cm cada, com prazo de validade indeterminada. Produto dereferência: Personal ou produto similar ou de melhor qualidade.
88	CX	20	PAPEL TOALHA INTERFOLHADO NA COR BRANCA- PAPEL TOALHA FABRICADO COM 100% DE CELULOSE DE PH NEUTRO, COM RESISTENCIA A ÚMIDO, FOLHA SIMPLES DE TAMANHO 23x22,5cm,GRAMATURA 28 g/m2, ESPESSURA 0,12mm, COM RESISTENCIA A UMIDOS 25%, MICROBIOLOGIA(CONTAGEM DE ESPOROS/G), MÁXIMO DE 250 CONFORME PADRÃO INTERNACIONAL, EMBALAGEM CAIXA COM 4800 FOLHAS (APRESENTA FICHA TECNICA E LAUDO BIOLOGICO)
89	KG	420	PEITO DE FRANGO, com padrões microbiológicos, físico-químicos, microscópicos e sensoriais que atendem as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária: embalagem lacrada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária,Rotulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(Dec. 12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97). Produto de referência Perdigão, Sadia, Super Frango ou produto similar, ou de melhor qualidade.
90	KG	72	PEPINO-Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínos e sadias PEPINO: Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentesde plantas genuínos e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades,parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
91	KG	48	PIMENTA DE CHEIRO-in natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte.
92	PC	12	PIMENTA DO REINO 500 GR
93	KG	72	PIMENTÃO VERDE-PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA,DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA",DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA,TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO,AROMA,COR E SABOR PRÓPRIAS DA VARIEDADE,APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITASUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGIEM FÍSICA,MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS.NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA,SUJIDADES,PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.PADÕES ANVISA,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO12/78 CNNPA.
94	KG	300	PONTA DE PEITO
95	KG	120	QUIABO-PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE,DEVEM APRESENTAR GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADEE DESENVOLVIMENTO QUANTO A COLORAÇÃO,TAMANHO.AOMA E SABOR QUE SÃO TÍPICOS DA VARIEDADE.LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIGINÁRIOS DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS E SEREM DE COLHEITA RECENTE.ESTAREM LIVRES DE LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU

			PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS.ESTAREM LIVRES DE SUJIDADES,PRODUTOS QUÍMICOS,PARASITAS,LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA.QUALIDADE SANITÁRIACONFORME A LEGISLAÇÃO ANVISA,SEM DANOS FÍSICOSOU MECÂNICOS ORIUNDO DO TRASNPORTE (RACHADURAS E CORTES),DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.
96	KG	240	REPOLHO VERDE- Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas,compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, seremde colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduodefertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentam de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conformelegislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
97	UN	6	RODO DE ALUMINIO 60 CM
98	PC	25	SABÃO EM BARRA 200 GR PCT 5 UNID,glicerinado, neutro,composto de sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio,glicerina, branqueador óptico, água,cargas, sequestrantes e corantes. Teor de voláteis 24% e com 40% de ácidos graxos, no mínimo, pacote com 5 unidades. Produto de referência: Ypê ou produto similar ou de melhor qualidade.
99	UN	25	SABÃO EM PÓ 1KG 1º QUALIDADE, azul, acondicionado em caixa resistente de 1 Kg.PRODUTO DE REFERENCIA: OMO, YPE PREMIUM, ARIEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
100	GL	60	SABONETE LIQUIDO 5 LITROS
101	PC	10	SACO DE LIXO 100 LTS., PCT. C/ 100 UNIDS Saco plástico, para lixo, em polietileno, com parede de 0,8 micras de espessura, na cor preta, capacidade de 100 lts.,pacote com 100 unidades, 1 qualidade. Produto de referência: SANTA MARIA, AZEPLAST, ESFRE BOM ou produto similar ou de melhor qualidade.
102	PC	10	SACO DE LIXO 40 LTS. PRETO REFORÇADO (100X1)Saco plástico, para lixo, em polietileno, com parede de 0,16 micras de espessura, na cor preta, capacidade de 40 lts.,pacote com 100unidades, 1ª qualidade.
103	PC	10	SACO DE LIXO 60 LTS., PCT. C/ 100 UNIDS. Saco plástico, para lixo, em polietileno, com parede de 0,8 micras de espessura, na cor preta, capacidade de 60 lts., pacote com 100 unidades, 1ª qualidade. Produto de referência: SANTA MARIA, AZEPLAST, ESFRE BOM ou produto similar ou de melhor qualidade.
104	UN	120	SAL IODADO E REFINADO 1 KG.
105	UN	100	SARDINHA EM CONSERVA 90 GR (EM CONS. EXTRATO) produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível.
106	L	24	SODA CLORADA (HIPOCLORITO DE SÓDIO 2,5 %) (MARCA MELHOR OU IGUAL A ASFER)
107	KG	600	Tomate Maduro Extra AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo In Natura ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos,estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.
108	UN	10	VASSOURA DE COQUEIRO - COM CABO DE MADEIRA
109	UN	6	VASSOURA DE NAYLON COM CABO.
110	UN	50	VINAGRE BRANCO , matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, branco, especial, tipo 1, frasco com 750 ml
R$ 122.579,481			

4. PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em até 30 dias após a entrega da mercadoria, com o aceite do secretário e com o devido processo de empenho e desde que atendam todas as exigências estabelecidas no edital.

5. ENTREGA:

5.1 - DAS EXIGÊNCIAS DE ESTREGA DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

A) Os produtos deverão ser entregues em caixas de papelão resistentes, com identificação do fabricante e da marca, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução dos produtos constantes no empenho, entregue à empresa vencedora;

B) A entrega dos produtos deverá ser feita de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, sendo que o prazo máximo para a entrega não poderá ultrapassar 02 (dois) dias úteis, após a solicitação, no seguinte local: Casa de Apoio: Rua 31-A, Qd. 34-A, Lt 12, Nº 222, St. Aeroporto, Goiânia-GO. A responsável pelo recebimento dos produtos será a servidora pública e Assistente Social LAYANE KELE NUNES, CPF nº 003.164.801-00.

C) Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigentes do Ministério da Agricultura/FIF/DIE/SIM/VIGILÂNCIA SANITÁRIA (quando for o caso).

5.1.2. Não serão aceitos, durante a execução do contrato, substituição de marcas, salvo se acompanhado do pedido e comprovação de que o produto tenha sido retirado do mercado, ou de que a empresa fabricante tenha deixado de fabricar. Sendo que a marca do produto caso seja substituído deverá ser comprovado ter a mesma qualidade da marca anterior ou superior. Após a entrega do objeto, caso esteja comprovado o não cumprimento das especificações do mesmo, o município reserva–se o direito de substituí-los, complementá-los ou devolvê-los.

5.1.3. Ocorrendo a rejeição em algum produto a CONTRATADA será notificada pela Secretaria Municipal de Saúde e através do Gestor do Contrato, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis. A recusa da CONTRATADA em atender o estabelecido no item anterior, implicará na aplicação das sanções previstas no edital.

5.1.4. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

6.1 A contratante fiscalizará a entrega através do funcionário responsável da Secretaria solicitante, que registrará todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatórios, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de São Simão, em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concede à execução do objeto do contratado.

6.2 Efetuar o pagamento à empresa, de acordo com a forma e prazo estabelecidos;

6.3 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto, quando solicitados pela licitante vencedora; - Rejeitar qualquer material entregue equivocadamente ou em desacordo com as especificações mínimas exigidas neste termo de referência.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

7.1 Entregar o objeto, rigorosamente de conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste termo de referência;

7.2 Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente à Prefeitura Municipal de São Simão, ou a terceiros, decorrentes de acontecimentos na entrega do material, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade.

8. VIGÊNCIA:

8.1 A Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses.

8.1.2 A Contratada fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na execução do objeto da presente licitação, até o limite de 25% do valor inicial atualizado, nos termos do § 1° do artigo 65 da Lei 8.666/93.

9. PENALIDADES APLICÁVEIS:

9.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de São Simão, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

9.2 Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93;

9.3- Multa de mora no percentual correspondente a 0,5 % (meio por cento) calculada sobre o valor total estimado no contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 02 (dois) dias úteis, na entrega do objeto deste, caracterizando a inexecução parcial;

9.4- Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato pela inadimplência, além do prazo de 02 (dois) dias úteis, caracterizando parcial o mesmo;

10- Advertência;

10.1- A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outros, previstas na Lei Federal 8.666/93, inclusive a responsabilidade da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causadores à Administração;

10.2- A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de São Simão, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de São Simão;

10.3- O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou credito existente na Prefeitura, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao credito existente, a diferença será cobrada na forma da lei;

10.4- As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente por conveniência administrativa, mediante ato do Excelentíssimo Prefeito Municipal, Wilber Floriano Ferreira, devidamente justificado;

10.5- A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida ou representar documentação falsa exigida, enseja o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de São Simão e será descredenciado do CRC Municipal, pelo período de 05 anos se credenciado for, sem prejuízo das multas previstas nesse edital, no contrato e nas demais cominações legais;

10.6- As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

10.7- Em qualquer hipótese e aplicação de sanções, assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

11. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO DE DESEMBOLSO:

a) A Nota Fiscal/Fatura, deverá ser emitida pela licitante vencedora/contratada, obrigatoriamente com o mesmo número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como da Nota de Empenho;

b) Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à licitante vencedora, pelo responsável da solicitação e o pagamento ficará pendente até que aquela providencie as devidas correções. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou representação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de São Simão.

c) No valor pactuado estão inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

d) A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela licitante vencedor-contratada, obrigatoriamente com o mesmo número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como da Nota de Empenho;

e) Os pagamentos somente serão liberados ao contratado, após apresentação de documentos de quitação das obrigações sociais (CND-FEDERAL e FGTS), e fiscais (ISSQN) juntamente com a nota fiscal, da qual já deverá constar a retenção do ISSQN (Imposto sobre serviços de qualquer natureza), se devido for.

12. DA PROPOSTA DOS PREÇOS:

a) Os preços deverão ser expressos em reais e inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais.

b) As propostas apresentadas pelos interessados deverão conter, obrigatoriamente, a descrição do material, incluindo marca e demais descrições que permitem sua perfeita identificação.

José Fernandes Faria
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO II

MODELO

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ARTIGO 7° DA CF

Local, _____ de _____ de 2018.

À Comissão de Licitação

Referente ao edital de Pregão: ___/2018.

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº., sediada, (Endereço Completo). Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: 1). Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
2). Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

ANEXO III

MODELO

DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO

Local, _____ de _____ de 2018.

À Comissão de Licitação

Referente ao edital de Pregão: ___/2018.

DECLARAÇÃO

Declaramos, sob as penas da lei, que esta proponente não incorre em quaisquer das seguintes situações:

a). Ter sido declarada inidônea por ato do Poder Público;

b). Ter sido apenada com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos últimos dois anos;

c). Impedida de licitar, de acordo com o art. 9º da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações.

Nos termos do art. 55, inc. XIII da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, comprometemo-nos a informar a ocorrência de fato superveniente impeditivo da habilitação e qualificação exigidas no edital.

_____, _____ de _____ de _____.

_____
Representante Legal

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

ANEXO IV

MODELO

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) CNPJ/MF Nº _____, sediada _____ (Endereço Completo) declara, sob as penas da lei, conforme art. 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumpre plenamente os requisitos da habilitação e entrega os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

ANEXO V

MODELO

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N. _____/_____

PROCESSO N. _____/_____

DECLARAÇÃO

Empresa..... inscrito no CNPJ N....., DECLARA, sob as penas da lei, a aceitação das condições do presente edital e especialmente as fixadas pela Lei n° 8.666/93.

_____, _____ de _____de _____

_____

Representante Legal

(Com carimbo da empresa)

OBS: Esta declaração deverá ser feita em papel timbrado da empresa.

ANEXO VI

MODELO

DECLARAÇÃO – SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

_____(NOME DA EMPRESA)_____, CNPJ Nº_____, com sede_____,(endereço completo) por intermédio de seu representante legal, para fins de participação no Pregão Presencial nº ___/2018, DECLARA expressamente, sob as penalidade cabíveis, que :

A) Encontra-se enquadrada como empresa de Micro e Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

B) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação e que não incide nos impedimentos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

_____,_____de_____

_____

(Assinatura do representante legal)

Nome ou carimbo do declarante: _____

Cargo ou carimbo do declarante: _____

Nº da cédula de identidade: _____

Telefone, fax e e-mail para contato: _____

ANEXO VII

MODELO
PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO PRESENCIAL nº. ___/2018
OBJETO: Aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza, atendendo as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, através Fundo Municipal de Saúde de São Simão-GO.
Proponente: _____
CNPJ:_____
Endereço:_____
Bairro: _____
CEP:_____ Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ Fax: _____ E-mail:_____

Item	UND	QTD	Descrição	Vlr. Médio	Vlr. Total
1	UN	240	ABACAXI GRANDE		
2	KG	240	ABÓBORA CAMBUTIÁ Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefaçãoou até mesmo machucados causados pelo transporte livre de fertilizantes).Bemdesenvolvido, de tamanho médio, isento de larvas ou parasitas, bem como de danospor estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas,secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos enão transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
3	KG	360	Abobrinha brasileira Extra AA : peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente . Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.		
4	PC	60	AÇAFRÃ0 PACOTE 100G		
5	KG	6	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ - para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em envelopes plásticos contendo 250gr cada, inspecionadaspelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacilos cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificadosegundo as normas iso 9000. Pacote de 250g. Produto de referência HomeReffillouproduto similar, ou de melhor qualidade.		
6	UN	240	ACELGA		
7	UN	25	ACHOCOLATADO EM PÓ 800 GR.		

8	FD	24	AÇUCAR 05 KG/ FARDO DE 6 PACOTES SDE 05 KG- AÇUCAR-CONTENDO SACAROSE,ORIGINÁIO DO SUCO DE CANA,LIVRE FERMENTAÇÃO,ISENTA DE MÁTERIA TERROSA,PARASITAS E DETRITOSANIMAIS E VEGETAIS,CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS.-EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE,INCOLOR,TERMOSSOLADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LELGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALANDO EM FARDO TERMOSSOLADO,RESISTENTE.VALIDADE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFEÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR,OU DE MELHOR QUALIDADE.		
9	UN	2	AFIADOR DE FACA TIPO XAIRA		
10	CX	17	AGUA SANITÁRIA 1 LT. 12 X 1 LT.solução aquosa a base de hipoclorito de sódio oucálcio, com teor de cloro ativo entre 2,0% p/p a 2,5% p/p, contendo 12 frascosacondicionados em frasco plástico resistente de 1.000 ml.		
11	UN	200	ALCOOL 1 LT 92,8%		
12	PT	240	ALFACE- PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE,SEM DEFEITOS,COM FOLHAS VERDES,SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO,TRUGESCENTES,INTACTAS,FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADES NO TAMANHO,AROMA E COR,TÍPICOS DE VARIEDADE.NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA.AS VEDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍUNOS E SÃOS,SEREM FRESCAS,ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES,ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS;ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE;ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTENA ANORMAL,ODOR E SABOR ESTRANHOS.QUANTO ÁS CARACTERÍSCAS MICROBIOLÓGICAS,AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS,SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78DA CNNPA.		
13	KG	72	ALHO,Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e cor.Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochosou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetosou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
14	UN	24	AMIDO DE MILHO 1KG. O amido deve ser		

			fabricado a partir de matérias primas, saise limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos.Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre osdedos. embalagem caixa contendo 1000 gramas, devidamente rotuladasconforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.Produto de referencia, Maisena ou produto similar ou de melhor qualidade.		
15	FD	50	ARROZ FARDO 6 PACOTES 5KG - ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1(A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA).ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONALESER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECERALEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIOLAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOSQUÍMICOS(AGROTÓXICO). OPRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160KCAL,37G CARBOIDRATOS,03GPROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL,0,5GDE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MGDEFERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCOE VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARARMARCA, PRAZO DEVALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE EPROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05(CINCO)KGDEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDOS PLÁSTICOATÓXICO CONTENDO 30 (TRINTA)KG (6X5)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTONÃO SUPERIOR A30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTOS COMOREFERÊNCIA DANIELA,CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. "Obs.: A MARCA DOURA NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE E RENDIMENTO DESEJADOS."		
16	UN	30	AZEITONA S/ CAROÇO 500 GR- em conserva; inteira s/ caroço; imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da data de entrega; devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado; rotulo contendoidentificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro doMinistério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Produto de referênciaLa Violetera, Vale Fértil ou produto similar ou de melhor qualidade		

17	UN	2	BALDE DE PLASTICO 5 LT.		
18	KG	180	BANANA PRATA- oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para oconsumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte, acondicionada em pencas integra, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
19	KG	180	Banana Terra: Climatizada peso médio 160g., oriunda de plantas sadias , destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte ,conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície dacasca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.		
20	KG	180	BATATA DOCE - Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, corteselesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
21	KG	480	BATATINHA		
22	KG	180	Beterraba Extra AA- Tamanho uniforme: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfuraçõese cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto as características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos elarvas.		
23	UN	12	BICARBONATO DE SODIO		
24	UN	100	BRILHO ALUMINIO 500ML		

25	UN	200	CAFÉ EM PÓ 1 KG com as seguintes características: pó homogêneo, torrado e moído,capacidade da embalagem de 1 kg. Com padrão de qualidade aprovado. Validade mínima de 60 dias contados a partir do recebimento do produto; demais condições deacordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produtode Referência: Café Mateira ou produto similar ou de melhor qualidade.		
26	UN	100	CALDO DE ARROZ 114 GR COM 12 TABLETES		
27	UN	100	CALDO DE CARNE 114G COM 12 TABLETES		
28	UN	12	CANELA EM CAVACO 1 KG.		
29	KG	120	CARA EXTRA A: TUBÉCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE,SELECIONADOS E SEM DEFEITOS,SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS,COM ASPECTO,AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR.NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS,PERFURAÇÕES,CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS.DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES,TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE Á CASCA.AUSÊNCIA DO ODOR E SABORMICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇAO 12/78 CNNPA.		
30	KG	420	CARNE MOÍDA - ACÉM		
31	KG	600	CARNE PANELA (MUSCULO)-), carne bovina, em corte de cubos de pá, pequenos, limpos, isento de tecido conjuntivo de revestimento. Deve apresentar cor e odor característicos, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78 e (MA.2244/97). Validade: 07 (sete) dias. (3825-3 - UF 003) obs.:quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.		
32	KG	600	CARNE SUÍNA (PERNIL) Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigoríficae não de matadouros clandestinos. Alimento que apresente coloração branca ou rosa acinzentada; Gordura branca. Cheiro agradável.		
33	KG	480	CEBOLA-Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (Anvisa). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
34	KG	240	Cenoura Extra AA (tamanho entre 22 a 26 cm): Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados porquaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres deenfermidades; estarem livres de terra aderente à		

			casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto as características microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.		
35	UN	6	CERA LÍQUIDA INCOLOR DE BRILHO FÁCIL SEM PARAFINA, ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE DE 800 ML.,		
36	PC	120	CHEIRO VERDE Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ouaté mesmo machucados causados pelo transporte)		
37	KG	120	Chuchu Extra AA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos , estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes , isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.		
38	UN	12	COADOR DE PANO GRANDE		
39	PC	24	COLHER DESCARTAVEL, PCT. C/ 50 UNIDS. A embalagem deverá conter externamente: Rotulo com de Identificação do Produto contendo suas especificações, data de validade, procedência e quantidade.		
40	PC	18	COLORAL 500 GRAMAS		
41	CX	40	COPOS DESCARTÁVEIS 200 ML, CAIXA COM 25 PACOTES, CADA PACOTE CONTENDO 100 UNIDADESEM PLÁSTICO PARA ÁGUA,COM CAPACIDADE 200ML CADA UNIDADE.		
42	KG	240	COSTELA BOVINA		
43	PC	120	COUVE MAÇO		
44	KG	960	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto resfriado - temperatura 4 a 6° - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasita e sujidades. embalagem com identificação do sif, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original dofabricante.		
45	UN	26	CREME DE LEITE 1 LT		
46	BL	20	DESENGORDURANTE 500 ML		
47	UN	200	DESINFETANTE 2 LT		
48	UN	250	DETERGENTE 500 ML		
49	FD	2	ESPONJA DE LÃ DE AÇO FARDO 14 x 8 ESPONJ, ACONDICIONADA EM FARDO COM 14 SACOS C/08 ESPONJAS CADA.		
50	UN	36	ESPONJA DULPA FACE		
51	UN	84	EXTRATO DE TOMATE 850 GR.		
52	UN	4	FACA COZINHA		
53	UN	20	FACA DE MESA INOX CABO PLASTICO S/ PONTA		
54	UN	75	FARINHA DE MANDIOCA 1 KG.		
55	UN	288	FARINHA DE TRIGO 01KG Produto especial enriquecida com ferro e acido fólico,composição mínima de 75mcg de acido fólico e 2,1 de ferro, na		

			porção de 50g. Contemglúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 01(um)kg reembalada em fardos contendo ate 30 (trinta) kg. Validademínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.Produtos de referência: Nita, Sol, Cristal ou produto similarou demelhor qualidade.		
56	FD	24	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ FARDO COM 30 KG -Natural constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros,limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g eglicídios 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária, saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistentedevidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de l(um)kg, reembalado em saco plástico atóxico, transparente resistente contendo 30 (trinta)kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a (trinta)dias da entrega do produto. -O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, além de ser isento de impurezas, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Produto como referência: Verdense, Cristal, Cocal ou produto similar ou de melhor qualidade.		
57	UN	5	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - Ingredientes: levedura Sacharomyces cerevisiae e agente de rehidratação monostearato de sorbitana. Odor e sabor característicos, aspecto de pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Cor: do branco ao castanho claro. Na embalagem deve constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote e informação nutricional.O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário,isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.		
58	UN	25	FERMENTO EM PO 250G, INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA LATA OU POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
59	UN	30	FLANELA AMARELA 40X60		
60	PC	50	FÓSFORO (10X1)		
61	UN	50	FUBA DE MILHO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO ATE 30 (TRINTA)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO		

			SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
62	UN	60	GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDAVEL		
63	PC	24	GARFO DESCARTAVEL P/ REFEIÇÃO PC 50 UN		
64	KG	72	JILÓ- REDONDO TIPO EXTRA,TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES,MATERIAS TERROSOS,SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.		
65	KG	480	LARANJA		
66	UN	1440	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1 LT. Leite integral; envasado em embalagens tetra park conteúdo de 1 Litro; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto (2.244, de 04/06/97), MERCOSUL.		
67	KG	60	LIMÃO		
68	KG	120	LINGUIÇA TOSCANA		
69	PA	24	LUVA LATEX AMARELA MEDIA		
70	UN	144	MACARRÃO ESPAGUETE 1 KG. - N. 08 Produto de sêmola como ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete,em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentíciasou macarrão). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes dacocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Embalagem: em pacotes com 500 gr. Prazo de validade: mínima de 12 meses. - Prazo de fabricação:O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias dadata da entrega. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. Apresentar amostra.Marcas pré-aprovadas: Amália ou produto de melhor qualidade		
71	UN	144	MACARRÃO PARAFUSO 500 G		
72	UN	30	MAIONESE 1 KG- Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição decondimentos; substancias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; nacor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em frasco plástico; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega; hermeticamentefechado. Embalagem: pesando Ikg e suas condições deverão estar de acordo com aNTA-70 (decreto 12486, de 20/10/78). Produto de referência: Arisco ou produto similar ou produto de melhor qualidade. "Obs.: AS MARCAS QUERO,DAJUDA SIOLLLE SOYAAMELIA ODERICH FUGINI NÃO SERÃO ACEITAS DEVIDO NÃO ATENDEREN A QUALIDADE E RENDIMENTO DESEJADOS."		
73	KG	144	MAMÃO-- Mamão Tipo Papaya graúdo de primeira qualidade, Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingidoo grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem		

			danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externaanormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
74	KG	120	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Obedecer aos padrões da legislação vigente. Prazo de validade se resfriada: 07 dias Prazo de fabricação se resfriada: O produto nãopoderá ter data de fabricação anterior a 02 dias da data da entrega. Prazo de validade se congelada: 12 meses. Prazo de fabricação se congelada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 dias da data da entrega.		
75	UN	180	MARGARINA C/ SAL 1 KG (DELICIA, QUALY) OU PRODUTO SIMILAR À ESSAS CARACTERÍSTICAS: MARGARINA VEGETAL COM SAL E COM O POTE DE 01KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS0,1G, LIPÍDIOS 60 A 80G E GLICÍDIOS 0,0G, 1.500 UI DE VITAMINA A, CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.EMBALADA PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS CONTENDO 01KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORMELEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO DE 10 A12 (DEZ A DOZE) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COMO VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA.		
76	KG	144	MELANCIA GRANDE- peso médio 8 kg Redonda/comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
77	UN	360	MILHO VERDE BANDEIJA COM 5 ESPIGAS		
78	UN	100	MILHO VERDE EM CONSERVA 200 GR.		

79	UN	180	MULTI USO 500 ML		
80	UN	600	OLEO DE SOJA 900 ML.contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
81	CT	240	OVOS CARTELA-- Brancos, de galinha, Grande. Manipulado em condições higiênicase provenientes e animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebraduras nacasca. De produção recente e embalados em cartelas de 30 unidades, protegidos porfilme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES		
82	PC	150	PALHA DE AÇO N 1		
83	UN	5	PALITO DE DENTE (100X1) - Para remover detritos de alimentos que possivelmente possam ficar entre os dentes. Especificações: Palitos de dente, roliços de madeira, muito resistente. Embalagem: Contém 100 unidades. A embalagem deverá conterexternamente: Rotulo com de Identificação do Produto contendo suas especificações, data de validade, procedência e quantidade. Produto de referência: GINA ou produto similar ou produto de melhor qualidade.		
84	UN	10	PANO DE CHÃO 80CMx90CM (TIPO COBERTOR)		
85	UN	40	PANO DE PRATO EM ALGODÃO		
86	RL	30	PAPEL ALUMÍNIO 45 CM 7,5 MTS		
87	FD	40	PAPEL HIG FD C/16 PCTS (PCTS C/4 UND)com composição de 100% de fibras naturais,folha simples, neutro, cor branca, macio, hidrossolúvel, absorvente, homogêneo,sem furo ou lacunas na extensão do rolo, isento de materiais estranhos como partículas lenhosas, metálicas e fragmentos de materiais plásticos, enrolado de maneira uniforme, com corte lateral sem rebarbas,fardo comtendo 16 paotes com 4 (quatro) rolos de 30m x 10 cm cada, com prazo de validade indeterminada. Produto dereferência: Personal ou produto similar ou de melhor qualidade.		
88	CX	20	PAPEL TOALHA INTERFOLHADO NA COR BRANCA- PAPEL TOALHA FABRICADO COM 100% DE CELULOSE DE PH NEUTRO, COM RESISTENCIA A ÚMIDO, FOLHA SIMPLES DE TAMANHO 23x22,5cm,GRAMATURA 28 g/m2, ESPESSURA 0,12mm, COM RESISTENCIA A UMIDOS 25%, MICROBIOLOGIA(CONTAGEM DE ESPOROS/G), MÁXIMO DE 250 CONFORME PADRÃO INTERNACIONAL, EMBALAGEM CAIXA COM 4800 FOLHAS (APRESENTA FICHA TECNICA E LAUDO BIOLOGICO)		
89	KG	420	PEITO DE FRANGO, com padrões microbiológicos, físico-químicos, microscópicos e sensoriais que atendem as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária: embalagem lacrada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária,Rotulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(Dec. 12486 de 20/10/780 e (MA. 2244/97). Produto de referência Perdigão, Sadia, Super Frango ou produto similar, ou de melhor qualidade.		

90	KG	72	PEPINO-Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínos e sadias PEPINO: Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentesde plantas genuínos e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades,parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
91	KG	48	PIMENTA DE CHEIRO-in natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte.		
92	PC	12	PIMENTA DO REINO 500 GR		
93	KG	72	PIMENTÃO VERDE-PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA,DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA",DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA,TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO,AROMA,COR E SABOR PRÓPRIAS DA VARIEDADE,APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITASUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGIEM FÍSICA,MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS.NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA,SUJIDADES,PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.PADÕES ANVISA,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO12/78 CNNPA.		
94	KG	300	PONTA DE PEITO		
95	KG	120	QUIABO-PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE,DEVEM APRESENTAR GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADEE DESENVOLVIMENTO QUANTO A COLORAÇÃO,TAMANHO.AOMA E SABOR QUE SÃO TÍPICOS DA VARIEDADE.LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIGINÁRIOS DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS E SEREM DE COLHEITA RECENTE.ESTAREM LIVRES DE LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS.ESTAREM LIVRES DE SUJIDADES,PRODUTOS QUÍMICOS,PARASITAS,LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA.QUALIDADE SANITÁRIACONFORME A LEGISLAÇÃO ANVISA,SEM DANOS FÍSICOSOU MECÂNICOS ORIUNDO DO TRASNPORTE (RACHADURAS E CORTES),DE		

			ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.		
96	KG	240	REPOLHO VERDE- Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas,compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, seremde colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduodefertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentam de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conformelegislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
97	UN	6	RODO DE ALUMINIO 60 CM		
98	PC	25	SABÃO EM BARRA 200 GR PCT 5 UNID,glicerinado, neutro,composto de sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio,glicerina, branqueador óptico, água,cargas, sequestrantes e corantes. Teor de voláteis 24% e com 40% de ácidos graxos, no mínimo, pacote com 5 unidades. Produto de referência: Ypê ou produto similar ou de melhor qualidade.		
99	UN	25	SABÃO EM PÓ 1KG 1º QUALIDADE, azul, acondicionado em caixa resistente de 1 Kg.PRODUTO DE REFERENCIA: OMO, YPE PREMIUM, ARIEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
100	GL	60	SABONETE LIQUIDO 5 LITROS		
101	PC	10	SACO DE LIXO 100 LTS., PCT. C/ 100 UNIDS Saco plástico, para lixo, em polietileno, com parede de 0,8 micras de espessura, na cor preta, capacidade de 100 lts.,pacote com 100 unidades, 1 qualidade. Produto de referência: SANTA MARIA, AZEPLAST, ESFRE BOM ou produto similar ou de melhor qualidade.		
102	PC	10	SACO DE LIXO 40 LTS. PRETO REFORÇADO (100X1)Saco plástico, para lixo, em polietileno, com parede de 0,16 micras de espessura, na cor preta, capacidade de 40 lts.,pacote com 100unidades, 1ª qualidade.		
103	PC	10	SACO DE LIXO 60 LTS., PCT. C/ 100 UNIDS. Saco plástico, para lixo, em polietileno, com parede de 0,8 micras de espessura, na cor preta, capacidade de 60 lts., pacote com 100 unidades, 1ª qualidade. Produto de referência: SANTA MARIA, AZEPLAST, ESFRE BOM ou produto similar ou de melhor qualidade.		
104	UN	120	SAL IODADO E REFINADO 1 KG.		
105	UN	100	SARDINHA EM CONSERVA 90 GR (EM CONS. EXTRATO) produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível.		
106	L	24	SODA CLORADA (HIPOCLORITO DE SÓDIO 2,5 %) (MARCA MELHOR OU IGUAL A ASFER)		
107	KG	600	Tomate Maduro Extra AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo In Natura ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		

			Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos,estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.		
108	UN	10	VASSOURA DE COQUEIRO - COM CABO DE MADEIRA		
109	UN	6	VASSOURA DE NAYLON COM CABO.		
110	UN	50	VINAGRE BRANCO , matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, branco, especial, tipo 1, frasco com 750 ml		
R$ 122.579,481					

Total Geral (R$): _____ (.....)

Prazo de Entrega: De acordo com o Edital.

Validade da Proposta: 12 (doze) meses.

_____
Assinatura do Representante Legal

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO/CONTRATO

O MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, Estado de Goiás, sediado à Praça Cívica nº 1 - Centro, inscrito no CNPJ (MF) nº 02.056.778/0001-48, representado por seu titular, o Gestor do Fundo Municipal de Saúde, Sr. **JOSÉ FERNANDES FARIA**, brasileiro, casado, **********, portador da CI-RG nº. ********** e do CPF-MF nº. **********, residente e domiciliado à **********, **********, na cidade de São Simão/GO, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, estabelecida _____doravante denominada simplesmente **PROMITENTE CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade nº _____ SSP/__ e CPF (MF) nº _____, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato objetivando o REGISTRO DE PREÇOS para aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza, atendendo as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, através Fundo Municipal de Saúde de São Simão-GO, de acordo com as condições e especificações constantes no Edital, seus anexos, regidos pela Lei Federal nº. 10.520, de 17.07.2002; Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006; do Decreto n.º 8.538, de 06.10.2015; Decreto nº 7.892, de 23.01.2013 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666, de 21.06.1993 e alterações posteriores, conforme Edital do Pregão nº ___/2018 e a Proposta apresentada pela CONTRATADA, constantes do Processo nº _____, sujeitando-se CONTRATANTE e PROMITENTE CONTRATADA às normas disciplinares das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - O objeto desta Ata é o registro dos preços da PROMITENTE CONTRATADA para aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios e materiais de limpeza, atendendo as necessidades da Casa de Apoio de São Simão localizada em Goiânia-GO, através Fundo Municipal de Saúde de São Simão-GO, devidamente quantificados e especificados na proposta comercial de preços apresentada no Pregão Presencial nº ___/2018, a qual passa a fazer parte deste documento.

1.2 - Os preços da PROMITENTE CONTRATADA, constantes desta Ata de Registro de Preços, ficam declarados registrados para fins de cumprimento deste instrumento.

1.3 - A existência de preços registrados não obriga os órgãos participantes a firmarem as contratações que deles poderão advir, ficando-lhes facultado a utilização de outras licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

1.4 - Fica a PROMITENTE CONTRATADA obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas os acréscimos que se fizerem necessários nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 - O registro de preços formalizado na presente Ata terá validade de 12 (doze) meses, cujo termo inicial será a data de sua publicação, permanecendo em vigor os mesmos preços e condições observados no Pregão Presencial nº ___/2018.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

3.1 - Integram o presente Registro de Preços o município de São Simão, como órgão gerenciador. Respeitadas as disposições legais vigentes, poderão também integrar extraordinariamente, outros órgãos da administração direta e indireta de outros municípios do Estado de Goiás.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 - O valor da presente Ata perfaz a quantia total de R$. _____, conforme valores constantes na proposta comercial de preços apresentada pela PROMITENTE CONTRATADA no Pregão Presencial nº ___/2018, reproduzidos na planilha em anexo.

4.2 - Os preços registrados manter-se-ão fixos e irreajustáveis durante a validade desta Ata.

4.3 - Nas hipóteses previstas no Artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93, o órgão gerenciador poderá promover o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante solicitação fundamentada e aceita pela Administração.

4.4 - No caso de solicitação de revisão de preço por parte do fornecedor, o mesmo deverá demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço.

4.4.1 - Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o Órgão Gerenciador adotará, além de ampla pesquisa de preços em empresas de reconhecido porte mercantil, índices setoriais adotados pelo Governo Federal.

4.5 - Não serão concedidas revisões de preços sobre as parcelas do objeto já contratadas ou empenhadas.

4.6 - Sendo julgada procedente a revisão, será mantido o mesmo percentual diferencial entre os preços de mercado e os propostos pelo licitante à época da realização deste certame licitatório.

4.7 - A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 15 (quinze) dias. Nesse período, é vedado à contratada interromper o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços.

4.8 - O pagamento será efetuado de acordo com o previsto no item 10 do Edital do Pregão Presencial nº ___/2018.

CLÁUSULA QUINTA - DA CONTRATAÇÃO

5.1 - Durante a validade do registro, a PROMITENTE CONTRATADA poderá ser convidada pelos órgãos integrantes a firmar contratações de fornecimento do objeto licitado.

5.2 - A efetivação da contratação de fornecimento se caracterizará pela assinatura de termo de contrato ou pelo simples recebimento pelo fornecedor da Nota de Empenho/Ordem de Compra emitida pelo órgão requisitante do objeto.

5.3 - A recusa em assinar o contrato ou em receber a Nota de Empenho correspondente, implicará na inexecução total do compromisso assumido, sujeitando-se o contratado à aplicação das sanções previstas nesta Ata e no Edital do Pregão Presencial nº ___/2018.

5.4 - Os compromissos contratuais firmados entre as empresas vencedoras e os órgãos integrantes do Registro de Preços serão: o Edital e seus anexos, a documentação apresentada pelo Licitante, a Ata de Registro de Preços e a Nota de Empenho emitida em favor do mesmo, independentemente de outras transcrições.

CLÁUSULA SEXTA - DA ENTREGA DO OBJETO

6.1 - A entrega do objeto da presente Ata deverá ser efetuada no local indicado no Anexo I do Edital do Pregão Presencial nº ___/2018, sem quaisquer ônus adicionais para o contratante, incluindo-se nos preços registrados todos os custos de Transportes, carga e descarga, seguro de Transportes dos veículos até o local de entrega, bem como testes de campo, leis sociais, tributos e quaisquer outros encargos que incidam sobre os bens.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA

7.1 - A presente Ata poderá, a critério da Administração, ser parcial ou totalmente cancelada quando o fornecedor descumprir as condições da mesma, não retirar a nota de empenho no prazo estipulado, não reduzir o preço registrado quando este se tornar superior aos de mercado, ou ainda, por razões de interesse público, sem que lhe seja devida nenhuma indenização garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa.

7.2 - Quando os preços de mercado se tornarem superiores aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado pela Administração, não puder cumprir o compromisso assumido, o órgão gerenciador poderá revogar o registro do fornecedor, convocando os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo

prazo de 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital do Pregão Presencial nº ___/2018 e das demais cominações legais, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa.

8.2 - As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas na Prefeitura Municipal de São Simão e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais. A Administração poderá aplicar as seguintes penalidades, garantidas a prévia defesa:

8.2.1 - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado da contratação, no caso de recusa injustificada para a assinatura da Ata de Registro de Preços;

8.2.2 - multa de 10% (dez por cento), no caso de recusa injustificada para recebimento da nota de empenho;

8.2.3 - multa de 5% (cinco por cento), pela inexecução total ou parcial do contrato, incidente sobre o valor do material não entregue. A multa a que alude este tópico, não impede que a Contratante rescinda, unilateralmente, o Contrato e aplique as outras sanções previstas na legislação vigente à época;

8.2.4 - multa de 1,0% (um por cento), incidente sobre o valor do material não entregue, por dia de atraso, observado o prazo de entrega.

8.2.5 - multa de 10% (dez por cento) no caso do licitante dar causa à rescisão do contrato;

8.2.6 - a multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor;

8.2.7 - as multas quando não descontadas nos termos da letra anterior, deverão ser colocadas à disposição da Prefeitura Municipal de São Simão, em sua tesouraria, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da ciência expressa por parte da contratada;

8.2.8 - decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o município de São Simão de fará a devida cobrança judicial, sem prejuízo do previsto no item abaixo;

8.2.9 - o faltoso ficará impedido de licitar ou contratar com o município de São Simão enquanto não quitar as multas devidas; e

8.2.10 - as multas poderão ser aplicadas tantas quantas forem as irregularidades constatadas.

CLAUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

9.1 – Com fulcro nos art. 58, inciso III e 67 da Lei n° 8.666/1993, que impõe a administração o dever de fiscalizar a execução do contrato, combinado com a art. 55, XIII, da referida lei, o contrato exige a apresentação da Certidão Negativa de

Débitos Trabalhistas e Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, antes da efetivação de cada pagamento aos contratados;

9.2 – Passa-se a exigência descrita acima a ser condicionante para o pagamento;

9.3 – Serão liberados os pagamentos dos contratados que já tiverem apresentado as certidões negativas supra transcritas, anteriormente, estando estas dentro do prazo de validade.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial nº ___/2018 e a proposta comercial de preços do PROMITENTE CONTRATADO.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleito o foro da cidade de São Simão como competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste contrato de Registro de Preços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

As partes declaram estar de pleno acordo com as condições do contrato, firmando-o em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que abaixo se identificam e assinam.

SÃO SIMÃO, _____ de _____ de 2018.

JOSÉ FERNADES FARIA
GESTOR DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
- Contratante -

_____
- Contratada -

T E S T E M U N H A S

NOME:_____ **NOME:**_____

CPF:_____ **CPF:** _____