



CAMOCIM DE SÃO FELIX - GOVERNO MUNICIPAL

- Fundo Municipal de Saúde -

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2021

EDITAL NO WWW.BNC.ORG.BR

O **Fundo Municipal de Saúde de Camocim de São Félix**, por intermédio do Pregoeiro Sérgio Luiz Vieira, nomeado pela Portaria nº 005/2021, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará, licitação na modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, autorizada no Processo Licitatório nº 007/2021, e de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1 – DA REGÊNCIA LEGAL

1.1 Este Pregão reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002; observará as disposições do Decreto Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14.12.2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147, de 07.08.2014, aplicando subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666 de 21.06.1993, pela legislação pertinente e pelas condições previstas neste Edital e seus Anexos.

2 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DO TEMPO

2.1 Recebimento das Propostas a partir do dia **23 de fevereiro de 2021** às **08h00min** até o dia **05 de março de 2021** às **08h00min**.

2.2 Abertura das Propostas: **05 de março de 2021** às **08h01min**.

2.3 Início da sessão de disputa de preços: **05 de março de 2021** às **08h30min**.

2.4 O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.

2.5 Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília – DF**, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao Certame.

2.6 Formalização de consultas: observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consulta através do próprio sistema no campo “mensagens”, ou pelo

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

número (81) 3743.1156. As consultas serão respondidas diretamente no sítio www.bnc.org.br, no campo “mensagens”, no link correspondente a este Edital.

3 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1 O Pregão será realizado em sessão pública, por meio dos recursos da tecnologia da informação – INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do Certame.

3.2 Os trabalhos serão conduzidos por Servidor Público designado através de ato interno, denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “BNC”, constante da página eletrônica da Bolsa Nacional de Compras, coordenadora do sistema.

4 – DO OBJETO

4.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **contratação de empresa(s) para fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, destinados a Unidade Mista Nossa Senhora do Bom Parto..**

4.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

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

4.4 Os itens com a descrição, quantitativos e valores estimados, estão assim relacionados e especificados **(EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PQUENO PORTE (ART. 48, III DA LEI Nº 123/2006))**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR ESTIMADO	TOTAL
1	ACHOCOLATADO em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Embalagem de 400g. Em polietileno atóxico transparente ou leitosa.	UND	100	4,41	441,00
2	AÇÚCAR cristalizado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem de 1 Kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade.	KG	1000	2,84	2.843,33

3	ADOÇANTE ARTIFICIAL DE MESA dietético, líquido, à base de sacarina e ciclamato de sódio, água filtrada e etc. Em frasco de 100 ml devidamente lacrado.	UND	36	2,78	100,08
4	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, além de umidade máxima de 14% por peso, isento de contaminação de qualquer natureza, acondicionado em polietileno atóxico e impermeável, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	300	2,54	763,00
5	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 1 kg.	KG	950	5,28	5.019,17
6	AVEIA EM FLOCOS produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal para uma porção de 30 g: 4,3 g de proteínas, 2,2 g de gorduras totais, 17 g de carboidratos e 2,9 g de fibra alimentar. Embalada em polietileno atóxico, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	150	2,94	441,50
7	BOLACHA DOCE - Biscoito doce tipo Maisena, sabor chocolate obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Caixa com 20 unidades de 400g.	UND	800	3,87	3.096,00
8	BOLACHA SALGADA INTEGRAL – as bolachas deverão ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não deve estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionadas em embalagem primária plástica, transparente, envoltas por embalagem secundária de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo 420g.	UND	600	4,37	2.620,00
9	BOLACHA SALGADA <u>tipo cream cracker</u> - composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal com extrato de malte e fermento biológico acondicionado em pacotes c/ 400 g.	UND	800	3,57	2.853,33

10	CAFÉ PURO torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado (500 g) alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem contendo dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, selo de pureza ABIC.	UND	750	5,54	4.157,50
11	CANELA em pó, contendo 30 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	60	1,77	106,40
12	CANJQUINHA (xerém) de milho, grupo extra – subgrupo despeliculado – classe amarelo – tipo 1, Embalagem de 500g	UND	150	1,67	250,50
13	CEREAL INFANTIL “tipo mucilon®” sabor arroz e aveia, em sachê contendo 230 g do produto. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.	UND	36	4,44	159,96
14	CHÁ de Boldo do Chile, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200	2,75	550,67
15	CHÁ de Camomila, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200	2,73	546,67
16	CHÁ de Erva Doce, embalagem: caixa com 10 saquinhos, embalados individualmente, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200	3,07	613,33
17	COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAU) O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Maximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005. Fardo com 100 pacotes de 100 g.	kg	60	52,00	3.120,00
18	CONDIMENTO EM PÓ fino, homogêneo, destinado a temperar alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Moído, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	UND	50	0,80	40,17

19	Cravo da Índia, embalagem contendo 40g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	12	4,16	49,88
20	CREME DE LEITE UHT tradicional, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Caixa de 200g, embalagem tetrapack, 20% de gordura. Sem glúten.	UND	150	3,09	463,50
21	ERVILHA EM LATA produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2 g de proteína, 0,5 g de lipídios, 13g de carboidratos. Embalagem: lata de 280 g.	UND	100	2,36	236,33
22	EXTRATO DE TOMATE tradicional, contendo 190 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	150	1,89	283,50
23	FARINHA DE MANDIOCA fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integral de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	KG	200	4,46	891,33
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1 kg. Nesta deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.	KG	200	4,07	814,00
25	FEIJÃO, grupo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg	KG	900	8,40	7.560,00
26	FEIJÃO macassa grupo 2, branco, tipo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg.	KG	150	7,80	1.170,50
27	FEIJÃO PRETO TIPO 1 novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico com 1 kg, fardo com 30 kg.	FARDO	150	9,87	1.481,00
28	FERMENTO em Pó Químico, embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	10	2,71	27,10

29	FLOCOS DE MILHO pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em pte de plástico atóxico com 500 g.	UND	1500	1,51	2.270,00
30	LEITE Condensado, tradicional contendo no mínimo 395g, em caixa com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	120	5,43	651,60
31	LEITE de coco, contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	180	2,20	396,60
32	LEITE EM PÓ DESNATADO sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 20 g: 10 g de carboidratos, 6,9 g de proteínas, 107 mg de sódio, 500 mg de cálcio e 4,2 mg de ferro. Deve ser isento de gordura. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	375	6,19	2.321,25
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Características sensoriais. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 26 g: 10 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, sendo 4,1 g de gorduras saturadas, 96 mg de sódio e 237 mg de cálcio. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	750	6,03	4.525,00

34	MACARRÃO tipo espaguete vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima 13%. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	1200	2,51	3.012,00
35	MACARRÃO tipo parafuso Massa seca com ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	240	3,45	828,80
36	MAIONESE produto cremoso de emulsão estável, óleo em água preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gordura <i>trans</i> , podendo ser adicionado a outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Deve ser isento de acidez. Acondicionada em embalagem tipo sachê de 200 g	UND	60	2,57	154,00
37	MARGARINA VEGETAL COM SAL com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem: pote polietileno atóxico resistente com peso líquido de 250 g.	UND	600	2,35	1.408,00
38	MILHO amarelo para mungunzá – milho seco processado em grãos crus, inteiros para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujeiras, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, acondicionado em saco plástico resistente. A embalagem deve conter data de fabricação e validade do produto, contendo 500g	UND	200	1,56	312,67
39	MILHO VERDE preparo com vegetais selecionados, embalado em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso líquido de 280 g.	UND	100	2,50	250,00

40	ÓLEO DE SOJA obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Acondicionado em caixas de papelão reforçadas com 20 embalagens de 900 ml.	UND	500	9,34	4.671,67
41	PÃO FRANCÊS em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em matéria-prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, fermento, água e isento de impurezas e corpos estranhos. Deve ser crocante e produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso e amassamento. Acondicionado em sacolas plásticas claras, e atestando a data de fabricação.	UND	14000	0,38	5.320,00
42	SAL REFINADO, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado (pacote c/ 1kg).	KG	180	1,06	190,20
43	SUPLEMENTO NUTRICIONAL - Tipo @Nutren - deve conter 25 vitaminas e minerais, além de ser fonte de proteínas. Composição: leite em pó desnatado, maltodextrina, frutooligossacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas, corantes, aromatizante e emulsificante lecitina de soja e glúten.	UND	24	25,62	614,96
44	VINAGRE BRANCO fermentado acético de álcool, acidez 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico resistente com tampa inviolável hermeticamente.	UND	432	1,81	780,48
45	CARNE BOVINA MOÍDA de primeira, produto obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, congelada, com teor máximo de 10% de gordura. A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Deve apresentar-se em cor vermelho brilhante com aspecto e cheiro próprios. Produto acondicionado em pacotes de polipropileno reforçado com todas as especificações necessárias, inclusive data de validade e carimbo de inspeção emitido por órgão competente - embalagem de 500g.	UND	150	9,01	1.352,00
46	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE produto preparado com carne bovina tipo charque ponta de agulha, boa qualidade, de consistência firme, com cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deve ser entregue acondicionada em embalagem primária do fabricante (a vácuo) ou embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso e data de validade.	KG	200	36,06	7.212,67

47	CARNE BOVINA TIPO PATINHO Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Em bifés sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. A Carne bovina Tipo Patinho, fresca, deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser entregue embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso, datas do abate e entrega.	KG	1300	34,30	44.590,00
48	FÍGADO BOVINO víscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifés, aparados, congelados, separados por sacos de polietileno atóxico. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, com também, a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	800	11,93	9.541,33
49	FRANGO abatido, inteiro (sem cabeça, vísceras e pés). Proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial. De ser entregue acondicionado em filme PVC transparente ou saco plástico, atóxico e transparente. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	3000	9,13	27.380,00
50	LINGUIÇA CALABRESA embalada a vácuo: Classificação / Características Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitos, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	150	24,99	3.749,00
51	MORTADELA DE FRANGO Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. A mortadela deve estar embutida adequadamente para assegurar uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios podem estar protegidos por substâncias glazeantes aprovadas junto ao órgão competente. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	150	8,05	1.208,00
52	OVOS Classe A, branco, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto e prazo de validade.	BANDEJA	600	13,40	8.042,00
53	PEIXE TIPO MERLUZINHA esviscerado, sem barbatana, sem espinhas, sem amoníaco, congelado. Embalado a vácuo. Com data de acondicionamento não superior a 30 dias e validade mínima de 6 meses. Com certificado de qualidade e inspeção emitido por órgão competente.	KG	450	22,31	10.039,50
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, de procedência nacional, embalagem atóxica e termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade, lote, registro no órgão competente. Isenta de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas.	UND	100	4,27	426,67

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

55	QUEIJO TIPO MUSSARELA 1ª qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Deve apresentar cor e odor característicos. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. Apresentação: fatiado – 15 g cada fatia. Unidade de Fornecimento: gramas. Características Adicionais: produto apropriado para consumo humano. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	120	34,83	4.179,20
56	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO contendo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	50	6,85	342,50
57	SALSICHA de carne bovina/suína tipo hot-dog, com no máximo 2% de amido, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência com adição de água ou gelo no máximo de 10% com registro no SIF ou SISP, embalagem de 5kg.	KG	200	10,96	2.191,33

Total Geral: R\$ 188.661,18 (CENTO E OITENTA E OITO MIL, SEISCENTOS E SESSENTA E UM REAIS, DEZOITO CENTAVOS).

5 - DO CREDENCIAMENTO

5.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

5.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à **Bolsa Nacional de Compras**.

5.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

5.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

5.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à **Bolsa Nacional de Compras**, até no mínimo **uma hora antes** do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

5.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

5.7 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras.

6 - DA OPÇÃO PELO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO

6.1 As licitantes que optarem pelo tratamento diferenciado e favorecido e instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, juntamente com documentação necessária a habilitação, o Termo de Opção, conforme modelo constante do Anexo VIII, **acompanhado da documentação comprobatória de seu enquadramento como Microempresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte-EPP.**

6.2 Nos termos do art. 3º da LC nº 123/2006 e LC nº 155/2016, são consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o art. 966, da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

6.2.1 No caso das microempresas, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufera, em cada ano calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscientos mil reais);

6.2.2 **No caso das empresas de pequeno porte**, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufera, em cada ano-calendário, **receita bruta superior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).**

6.3 Nos termos do parágrafo 1º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, considera-se **receita bruta o produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e o resultado nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos.** 6.4 As licitantes deverão comprovar que a receita bruta auferida no ano-calendário corrente não ultrapassou os limites previstos no art. 3º, da LC nº 123/2006.

6.5 No caso de início de atividade no próprio ano-calendário, o limite de valor para fins de enquadramento será proporcional ao número de meses em que a microempresa ou a empresa de pequeno porte houver exercido atividade, inclusive as frações de meses (parágrafo 2º, do art. 3º, da LC 123/2006).

6.6 Para fins de determinação da receita bruta, poderá ser considerado o **regime de competência ou de caixa**, mantido o critério para todo o ano-calendário (art. 4º, parágrafo 2º, da Instrução Normativa SRF nº 608, de 09 de janeiro de 2006).

6.7 **Não se inclui** no regime diferenciado e favorecido previsto na LC 123/2006, para quaisquer efeitos legais, a **pessoa jurídica** (parágrafo 4º do art. 3º, da LC nº 123/2006):

6.7.1 De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

6.7.2 Que seja filial, sucursal, agência ou representação no país, de pessoa jurídica com sede no exterior;

6.7.3 De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócio de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da LC nº 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma;

6.7.4 De cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela LC nº 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma alterada pela LC 155/2016; 6.7.5 De cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º, da LC nº 123/2006 alterada pela LC 155/2016;

6.7.6 Empresa constituída sob a forma de cooperativa, salva as de consumo;

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

6.7.7 Empresa que participe do capital de outra pessoa jurídica;

6.7.8 Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

6.7.9 Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

6.7.10 Constituída sob a forma de sociedade por ações;

6.7.11 Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação ou habitualidade.

6.8 O enquadramento do empresário ou da sociedade simples ou empresária como microempresa ou empresa de pequeno porte, bem como o seu desmembramento não implicará alteração, denúncia ou qualquer restrição em relação a contratos por elas anteriormente firmados (parágrafo 3º do art. 3º, da LC nº 123/2006).

7 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da Equipe de Apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;

k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;

l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CRENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:

7.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no **subitem 5.6 “a”**, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br

7.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital

7.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

7.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

7.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:

7.8. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de

preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

7.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

7.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Pinhais-PR (41) 3557-2301 ou (41) 9-9136-7677 e, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br

ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES:

7.11. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

7.12. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

7.13. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

7.14. Lances com mais de duas casas decimais após a vírgula deverão ser readequados, desconsiderando qualquer valor acrescido após a segunda casa decimal.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. As propostas não deverão estar com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO LOTE) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.

7.17. Fica a critério do Pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.

7.18. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes. **Decreto 5.450/05 art. 24, parágrafo 5º.**

7.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

7.20. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão, na Forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

7.21. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances. **(ABERTO E FECHADO)**.

7.21.1. Face à imprevisão do tempo extra, as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

7.22. Facultativamente, o Pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances.

Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

7.23. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.24. Os documentos relativos à habilitação, solicitados no **ITEM 10** deste Edital, (e quando a empresa se enquadrar no regime ME/EPP enviar também o **ANEXO VIII**), deverão enviados exclusivamente por meio do sistema, conforme Art. 26, do Decreto Federal 10.024/2019.

7.25. Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da data da sessão pública virtual, **juntamente com a proposta de preços corrigida**, para a Prefeitura Municipal de Camocim

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

de São Félix (PE), localizada na Praça São Félix, nº 20 - Centro – Camocim de São Félix (PE) - Pregoeiro: Sérgio Luiz Vieira - E-mail: cpl.camocimsfelix@gmail.com - Telefone: (81) 3743-1156 – CEP: 55.665-000.

7.26. A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 7.24.

7.27. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas no item 28, deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

7.28. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

7.29. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

7.30. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

7.31. Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

8 – PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio as **ESPECIFICAÇÕES** e **MARCAS** dos serviços e/ou produtos ofertados, conforme a ficha técnica descritiva do serviço e/ou

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

produto. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações e marcas dos serviços e/ou produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

8.2.1. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas nos **ANEXOS I e II**.

8.3. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

8.4. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica (ANEXO VIII) sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006.

8.5. É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES LICITANTES NO SISTEMA, NAS FICHAS TÉCNICAS OU DOCUMENTOS, EM QUALQUER HIPÓTESE, ANTES DO TÉRMINO DA FASE COMPETITIVA DO PREGÃO. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

9 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 O Pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas avaliando os preços obtidos e analisando o parecer técnico do solicitante sobre o (s) produto(s) oferecido (quando necessário).

9.2. O julgamento será efetuado pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

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

9.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

9.5. Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos bem como o cumprimento das exigências constantes do Termo de Referência, o Pregoeiro divulgará o resultado do julgamento das propostas.

10 – DA HABILITAÇÃO

10.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no

certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

10.1.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

10.2 A APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO SERÁ EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA, CONFORME ART. 26, DO DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019. (O NÃO ENCAMINHAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO POR MEIO DO SISTEMA ACARRETERÁ NA INABILITAÇÃO DA EMPRESA).

10.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

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

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

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

10.6 Ressalvado o disposto no item 8.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.6.1 A **Habilitação Jurídica** será comprovada mediante a apresentação:

a) Para **Empresas Individuais**: Declaração de constituição registrada na Junta Comercial acompanhada das respectivas alterações, quando houver;

b) Para **Sociedade Empresária**: Ato constitutivo, ou contrato social em vigor, e deverá estar devidamente consolidado e acompanhado das posteriores alterações, se houver (Lei Federal nº 11.127, de 28 de junho de 2005);

c) Para **Sociedade por Ações** (sociedade empresária do tipo S/A): ato constitutivo e alterações subsequentes, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;

d) Para **Sociedade Civil** (sociedades simples): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira** em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro e autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.6.2 A **Regularidade Fiscal** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Prova e inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal Municipal emitida pela Prefeitura Municipal do domicílio ou sede da licitante;

c) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa, da **Dívida Ativa da União e da Fazenda Federal**, atualizada, conforme o disposto no Decreto nº 8.302/2014 e Portaria nº 358/2014/MF;

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

- d) Certidão Negativa de Débitos (**CND**), expedida pelo **INSS**, atualizada, podendo ser apresentada conjuntamente com a Certidão de que trata o subitem 10.6.2 alínea “c” do Edital, conforme estabelece a Portaria RFB/PGFN nº 1751/2014;
- e) Certidão de Regularidade Fiscal com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS);
- f) Certidão de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do título VII-A, da Consolidação das Leis do Trabalho.

10.6.2.1 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.6.2.2 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, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.6.2.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto no **item 10.6.2.2**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7 da Lei Nº 10.520/02 sendo facultado a Prefeitura Municipal de Camocim de São Félix convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.6.3 A **Qualificação Econômico-Financeira** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, **INCLUSIVE**, processos eletrônicos (PJ-e) de 1º e 2º grau; com data de expedição ou revalidação dos últimos **90 (noventa) dias** anteriores à data da realização da licitação, prevista no **subitem 2.3 deste Edital**, caso o documento não consigne prazo de validade.

a.1) Nas comarcas onde não houver Processo Judicial Eletrônico (PJ-e), o licitante deverá apresentar declaração comprobatória expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, sob pena de Inabilitação.

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

b) **Balanco Patrimonial** e demonstrações contábeis do último exercício social da empresa exigíveis e apresentados **na forma da lei**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, **vedada** a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de três meses da data fixada para recebimento dos envelopes;

10.6.4 Serão considerados e aceitos como *na forma da lei* os *Balancos Patrimoniais* e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

a) **Quando se tratar de sociedades anônimas**, o balanço deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial do Estado ou jornais de grande circulação;

b) **Quando se tratar de outra forma societária (ME, EPP, LTDA e Empresas Individuais)**: O balanço patrimonial deverá ser devidamente autenticado na *Junta Comercial* da sede ou domicílio da licitante e/ou em outro órgão equivalente, bem como *as cópias dos Termos de Abertura e Encerramento, extraídos do Livro Diário, (Art. 5º, § 2º do Decreto Lei nº486/69), contendo:*

b.1) Identificação e assinaturas legíveis do(s) sócio(s) da empresa;

b.2) Identificação e assinatura legível (**chancela**) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no *CRC - Conselho Regional de Contabilidade*.

c) **Quando se tratar de sociedade constituída a menos de 01 (um) ano**, esta deverá apresentar apenas o **Balanco de Abertura**, o qual deverá conter a identificação e assinatura legível (**chancela**) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no *CRC - Conselho Regional de Contabilidade*, bem como ser devidamente autenticado na *Junta Comercial* da sede ou domicílio da licitante e/ou em outro órgão equivalente.

10.6.5 A **Qualificação Técnica** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante fornecido produto **compatível e pertinente com o objeto deste Edital**, devendo o atestado conter: **além do nome do atestante, seu CNPJ, endereço completo, telefone e afirmação de que a Empresa executou corretamente as atividades pertinentes, atendendo a todas as condições contratuais**. Não será aceito o Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa licitante. OBS: apenas o atestado sem notas e contratos em anexo.

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

10.6.6 Apresentação das seguintes Declarações:

- a) **Declaração de que não utiliza, direta ou indiretamente, mão de obra de menores** conforme as disposições contidas no art. 7, XXXIII da Constituição Federal de 1988, de acordo com o modelo do **ANEXO IV** deste edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante.
- b) **Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo** nos termos do modelo constante do **ANEXO VI**, deste Edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante.
- c) **Declaração expressa**, conforme modelo constante no **ANEXO IX** de que o sócio ou diretor não ocupa cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de confiança, no Município de Camocim de São Félix (PE).
- d) **Declaração expressa**, conforme modelo constante no **ANEXO V** de pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação.
- e) **Declaração de Elaboração Independente de Proposta**, de acordo com o modelo do **ANEXO VII** deste edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante.
- f) **Declaração de Opção para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte**, de acordo com o modelo do **ANEXO VIII** deste edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante; **(SE FOR O CASO)**.

10.7 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro.

10.7.1 O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

10.8 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, exceto aqueles previstos em legislação específica.

10.9 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

10.9.1 Em nome da licitante, preferencialmente, com número do CNPJ e com endereço receptivo:

a) Se a licitante for a matriz todos os documentos deverão estar em nome da matriz ou;

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

10.10 Documentos apresentados com validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente.

10.10.1 Todas as certidões exigidas deverão estar dentro de seus prazos de validade, sob pena de inabilitação do licitante. As certidões que não mencionarem o prazo de validade serão consideradas válidas por **30 (trinta) dias** da data da emissão, salvo disposição contrária em lei ou em regulamento a respeito. No que se refere à comprovação de inscrição no **CNPJ**, a sua atualização compreenderá o prazo máximo de **180 (cento e oitenta) dias** da data da emissão, salvo disposição contrária em lei ou em regulamento a respeito.

10.11 A empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar também, o decreto ou ato de registro de autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade exigir.

10.12 Como condição para retirada da nota de empenho, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

11 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1 A proposta final da licitante declarada vencedora deverá ser encaminhada no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência da licitante vencedora, para fins de pagamento.

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

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

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

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

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

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

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

12 – DOS RECURSOS

12.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 15 (quinze) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

12.5. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

12.6. Todas as licitantes remanescentes deverão ser convocadas para acompanhar a sessão reaberta.

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

12.7. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Sistema da BNC, sendo responsabilidade da licitante manter seus dados cadastrais devidamente atualizados.

13 – DA ADJUDIÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto deste certame será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.

13.2. O objeto deste pregão será adjudicado à licitante vencedora.

13.3. A homologação deste pregão compete à autoridade superior.

14 - DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

14.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: cpl.camocimsfelix@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no seguinte endereço: Prefeitura Municipal de Camocim de São Félix (PE) - `Praça

São Félix, nº 20 – Centro – Camocim de São Félix (PE) – 55665-0000 – **Pregão Eletrônico nº. 007/2021.**

14.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

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

14.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

15 – RECURSO

15.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá no prazo máximo de **15 (quinze) minutos**, na sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de até **03 (três) dias corridos** para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do **subitem 15.1**, importará na **decadência** desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

15.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

15.4. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

15.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo, conforme o art. 109 § 2º da lei 8.666/93.

15.6. Decididos os recursos e constada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

15.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como, os que não forem registrados no Sistema.

15.8. Os autos do processo permanecerão à disposição dos interessados, na Comissão Permanente de Licitação, localizada no CENTRO ADMINISTRATIVO, situado na Praça São Félix nº 20 – Centro – Camocim de São Félix (PE), CEP 55.665-000 – Camocim de São Félix (PE). Fone: (81) 3743-1156.

16 - DO PREGOEIRO, EQUIPE DE APOIO E DA AUTORIDADE SUPERIOR

16.1. Caberá ao Pregoeiro as atribuições dispostas no artigo 17, do Decreto Federal 10.024 de 20 de setembro de 2019.

16.2. Caberá à equipe de apoio auxiliar o Pregoeiro nas etapas do processo licitatório, conforme artigo 18 do Decreto Federal 10.024 de 20 de setembro de 2019.

16.3. A Autoridade Superior caberá às atribuições previstas no artigo 13 do Decreto Federal 10.024 de 20 de setembro de 2019.

16.4. O Pregoeiro ou autoridade superior buscarão subsídios em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto do objeto desta licitação.

17 - DO PAGAMENTO

17.1 Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da contratada, por ordem bancária, em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do recebimento definitivo, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido a contratada.

17.1.1 Os pagamentos serão realizados integralmente, em correspondência com os produtos efetivamente entregues no mês anterior ao do pagamento.

17.1.2 A nota fiscal devidamente atestada deverá ser apresentada na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Camocim de São Félix/PE, Localizada na Praça São Félix, nº 20 – Centro – Camocim de São Félix (PE) - CEP: 55.665-000.

17.2 Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União, e INSS expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

17.3 O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

17.4 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

17.5 Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

17.6 A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada para correção e nesse caso o prazo previsto no subitem 18.1 será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

17.7 Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

17.8 A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

17.9 Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato.

17.9.1 Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 65, inciso II, *d* da Lei 8.666/93 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento (s).

17.10 Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do frete, embalagem e todos e quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

17.11 Atualização Monetária:

17.11.1 Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

18 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

18.1 As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta dos recursos a seguir especificados:

4.03.02.01.10.302.0102.2151.3.3.90.30

19 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

19.1 Os produtos a serem adquiridos pela Secretaria de Saúde de Camocim de São Félix serão aqueles descritos no **Anexo II** deste Edital.

19.2 A entrega deverá ser realizada nos quantitativos informados na ordem de fornecimento gerada pela Secretaria de Saúde.

19.3 O transporte, carga e a descarga dos produtos correrão por conta da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente a Secretaria de Saúde.

19.4 O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

20 – DO PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

20.1 A Secretaria Municipal de Saúde de Camocim de São Félix será responsável pelo recebimento e conferência dos produtos entregues. Será procedida a verificação de acordo com as características descritas neste termo de referência, sendo posteriormente aferida a conformidade.

20.2 O prazo para entrega do objeto deste Edital, será de no máximo de **05 dias** a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria de Saúde de Camocim de São Félix, para entregar o produto solicitado.

20.3 O objeto desta contratação deverá ser entregue, pela(s) empresa(s) licitante(s) vencedora(s), por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pela Secretaria Municipal de Saúde de Camocim de São Félix, acordo com a necessidade da Contratante.

20.4 Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade de no mínimo seis meses a, a contar da data de entrega.

20.5 Os produtos deverão ser novos e entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

20.6 A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produto(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. **O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 24 (vinte e quatro) horas contadas em dias úteis, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.**

20.7 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

20.7.1 Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

20.7.2 O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

20.7.3 Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o uso;

20.7.4 O produto não estiver de acordo com as características gerais, solicitadas no Anexo II, deste Edital;

20.7.5 O produto não apresentar condições adequadas quanto ao prazo de validade;

20.7.6 O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

20.8 Os produtos deverão obedecer às normas da vigilância sanitária para entrega dos materiais a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento.

20.9 Os produtos serão recebidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Camocim de São Félix responsável pelo recebimento dos produtos provenientes de suas solicitações, assim como o acompanhamento e fiscalização do contrato

para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, Anexos – I e II, deste Edital, e na proposta de preços.

20.10 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **24 (vinte e quatro) horas contados em dias úteis**, a partir da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

20.11 Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.

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

20.13 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

21 – DO LOCAL DE ENTREGA

21.1 Os produtos deverão ser entregues em até **05 (CINCO) DIAS CORRIDOS**, contado do recebimento da Ordem de fornecimento, emitida pelo Departamento responsável da Secretaria de Saúde, **no horário de 07h00min as 13h00min**.

21.2 O local da entrega deverá ser na Secretaria de Saúde, localizada na Rua Clementino Semente – Centro – Camocim de São Félix (PE).

21.3 Fica a critério do(s) licitante(s) a realização antecipada da visita a Secretaria de Saúde para prévio conhecimento dos locais de entrega.

22 – DAS PENALIDADES

22.1 Se o contratado inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeito, assegurado o contraditório e a ampla defesa, às **sanções** previstas nos artigos 86 e 87 da lei 8.666/93, e ao pagamento de **multa** nos seguintes termos:

22.1.1 Pelo **atraso no fornecimento**, em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do fornecimento, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

22.1.2 Pela **recusa em iniciar o fornecimento**, caracterizada em cinco dias após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

22.1.3 Pela **demora em corrigir falhas no fornecimento**, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do fornecimento, por dia decorrido;

22.1.4 Pela **recusa da contratada em corrigir falhas no fornecimento**, entendendo-se como **recusa no fornecimento** não efetivado nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento rejeitado;

22.1.5 Pelo **não cumprimento de qualquer condição fixada neste Edital** e não abrangida nos incisos anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

22.2 As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor do contrato, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

22.3 Ficará sujeito à penalidade prevista no art. **7º da Lei Federal nº 10.520/02 (impedimento de licitar e contratar)**, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, no Contrato e nas demais cominações legais, o contratante ou licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, agir em conformidade com as hipóteses a seguir:

22.3.1 Não celebrar o contrato;

22.3.2 Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa em lugar de documentação legítima exigida para o certame;

22.3.3 Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;

22.3.4 Não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato;

22.3.5 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

22.4 As sanções e penalidades previstas nos itens antecedentes serão aplicadas pelas autoridades competentes, assegurados ao contratado ou ao adjudicatário, o contraditório e a ampla defesa.

23 - DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 Esta Licitação na modalidade de Pregão Eletrônico poderá ser revogada por interesse da Secretaria de Saúde de Camocim de São Félix (PE), em

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que as licitantes tenham direito a qualquer indenização, obedecendo ao disposto no art. 18 do Decreto nº 3.555/2000.

23.2 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Secretaria de Saúde de Camocim de São Félix não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou resultado do Processo Licitatório.

23.3 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.4 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

23.5 O licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, **ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração**, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e das demais cominações legais.

23.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

23.7 As informações e esclarecimentos necessários a perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser prestados pelo Pregoeiro, no local e horário indicados no **item 2.3 do preâmbulo deste Edital**.

23.8 Após publicação da homologação do certame os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Sala do Pregoeiro e Equipe de Apoio (sala da Comissão de Licitação), localizada na Praça São Félix, nº 20 – Centro – Camocim de São Félix (PE), pelo prazo de 30 dias, findo o qual serão destruídos.

23.9 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da legislação vigente.

23.10 Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, prevalecerá o Foro da Comarca de Camocim de São Félix, Estado de Pernambuco, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

23.11 São partes indissociáveis deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Relação dos itens;

ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO IV - Modelo de Declaração do Cumprimento do disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da CF;

ANEXO V - Modelo de Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação;

ANEXO VI – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo à Habilitação;

ANEXO VII - Modelo Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

ANEXO VIII - Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

ANEXO IX - Modelo de Declaração sócio ou diretor de que não ocupa cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de confiança, no Município de Camocim de São Félix (PE);

ANEXO X – Minuta de Contrato.

Camocim de São Félix (PE), 22 de fevereiro de 2021.

Sérgio Luiz Vieira
Pregoeiro

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2021

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, destinados ao Hospital Municipal.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa atender as necessidades alimentícios da Unidade Mista Nossa Senhora do Bom Parto.

3- ITEM E QUANTIDADE A SEREM ADQUIRIDOS:

TEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Embalagem de 400g. Em polietileno atóxico transparente ou leitosa.	UND	100
2	AÇÚCAR cristalizado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem de 1 Kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade.	KG	1000
3	ADOÇANTE ARTIFICIAL DE MESA dietético, líquido, à base de sacarina e ciclamato de sódio, água filtrada e etc. Em frasco de 100 ml devidamente lacrado.	UND	36
4	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, além de umidade máxima de 14% por peso, isento de contaminação de qualquer natureza, acondicionado em polietileno atóxico e impermeável, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	300
5	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 1 kg.	KG	950
6	AVEIA EM FLOCOS produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal para uma porção de 30 g: 4,3 g de proteínas, 2,2 g de gorduras totais, 17 g de carboidratos e 2,9 g de fibra alimentar. Embalada em polietileno atóxico, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	150
7	BOLACHA DOCE - Biscoito doce tipo Maisena, sabor chocolate obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Caixa com 20 unidades de 400g.	UND	800

8	BOLACHA SALGADA INTEGRAL – as bolachas deverão ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não deve estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionadas em embalagem primária plástica, transparente, envoltas por embalagem secundária de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo 420g.	UND	600
9	BOLACHA SALGADA <u>tipo cream cracker</u> - composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal com extrato de malte e fermento biológico acondicionado em pacotes c/ 400 g.	UND	800
10	CAFÉ PURO torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado (500 g) alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem contendo dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, selo de pureza ABIC.	UND	750
11	CANELA em pó, contendo 30 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	60
12	CANJQUINHA (xerém) de milho, grupo extra – subgrupo despeliculado – classe amarelo – tipo 1, Embalagem de 500g	UND	150
13	CEREAL INFANTIL “tipo mucilon®” sabor arroz e aveia, em sachê contendo 230 g do produto. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.	UND	36
14	CHÁ de Boldo do Chile, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200
15	CHÁ de Camomila, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200
16	CHÁ de Erva Doce, embalagem: caixa com 10 saquinhos, embalados individualmente, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200
17	COLORIFICO EM PÓ FINO (COLORAU) O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Maximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005. Fardo com 100 pacotes de 100 g.	kg	60
18	CONDIMENTO EM PÓ fino, homogêneo, destinado a temperar alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Moído, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	UND	50
19	Cravo da Índia, embalagem contendo 40g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	12
20	CREME DE LEITE UHT tradicional, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Caixa de 200g, embalagem tetrapack, 20% de gordura. Sem glúten.	UND	150

21	ERVILHA EM LATA produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2 g de proteína, 0,5 g de lipídios, 13g de carboidratos. Embalagem: lata de 280 g.	UND	100
22	EXTRATO DE TOMATE tradicional, contendo 190 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	150
23	FARINHA DE MANDIOCA fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilisissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	KG	200
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1 kg. Nesta deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.	KG	200
25	FEIJÃO, grupo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg	KG	900
26	FEIJÃO macassa grupo 2, branco, tipo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg.	KG	150
27	FEIJÃO PRETO TIPO 1 novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico com 1 kg, fardo com 30 kg.	FARDO	150
28	FERMENTO em Pó Químico, embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	10
29	FLOCOS DE MILHO pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em pcte de plástico atóxico com 500 g.	UND	1500
30	LEITE Condensado, tradicional contendo no mínimo 395g, em caixa com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	120
31	LEITE de coco, contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	180
32	LEITE EM PÓ DESNATADO sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 20 g: 10 g de carboidratos, 6,9 g de proteínas, 107 mg de sódio, 500 mg de cálcio e 4,2 mg de ferro. Deve ser isento de gordura. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	375

33	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Características sensoriais. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 26 g: 10 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, sendo 4,1 g de gorduras saturadas, 96 mg de sódio e 237 mg de cálcio. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	750
34	MACARRÃO tipo espaguete vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima 13%. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	1200
35	MACARRÃO tipo parafuso Massa seca com ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	240
36	MAIONESE produto cremoso de emulsão estável, óleo em água preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gordura <i>trans</i> , podendo ser adicionado a outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Deve ser isento de acidez. Acondicionada em embalagem tipo sachê de 200 g	UND	60
37	MARGARINA VEGETAL COM SAL com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem: pote polietileno atóxico resistente com peso líquido de 250 g.	UND	600
38	MILHO amarelo para mungunzá – milho seco processado em grãos crus, inteiros para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujeiras, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, acondicionado em saco plástico resistente. A embalagem deve conter data de fabricação e validade do produto, contendo 500g	UND	200
39	MILHO VERDE preparo com vegetais selecionados, embalado em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso líquido de 280 g.	UND	100
40	ÓLEO DE SOJA obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Acondicionado em caixas de papelão reforçadas com 20 embalagens de 900 ml.	UND	500

41	PÃO FRANCÊS em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em matéria-prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, fermento, água e isento de impurezas e corpos estranhos. Deve ser crocante e produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso e amassamento. Acondicionado em sacolas plásticas claras, e atestando a data de fabricação.	UND	14000
42	SAL REFINADO, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado (pacote c/ 1kg).	KG	180
43	SUPLEMENTO NUTRICIONAL - Tipo @Nutren - deve conter 25 vitaminas e minerais, além de ser fonte de proteínas. Composição: leite em pó desnatado, maltodextrina, frutooligossacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas, corantes, aromatizante e emulsificante lecitina de soja e glúten.	UND	24
44	VINAGRE BRANCO fermentado acético de álcool, acidez 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico resistente com tampa inviolável hermeticamente.	UND	432
45	CARNE BOVINA MOÍDA de primeira, produto obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, congelada, com teor máximo de 10% de gordura. A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Deve apresentar-se em cor vermelho brilhante com aspecto e cheiro próprios. Produto acondicionado em pacotes de polipropileno reforçado com todas as especificações necessárias, inclusive data de validade e carimbo de inspeção emitido por órgão competente - embalagem de 500g.	UND	150
46	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE produto preparado com carne bovina tipo charque ponta de agulha, boa qualidade, de consistência firme, com cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deve ser entregue acondicionado em embalagem primária do fabricante (a vácuo) ou embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso e data de validade.	KG	200
47	CARNE BOVINA TIPO PATINHO Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Em bifes sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. A Carne bovina Tipo Patinho, fresca, deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser entregue embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso, datas do abate e entrega.	KG	1300
48	FÍGADO BOVINO víscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifes, aparados, congelados, separados por sacos de polietileno atóxico. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, com também, a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	800
49	FRANGO abatido, inteiro (sem cabeça, vísceras e pés). Proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial. De ser entregue acondicionado em filme PVC transparente ou saco plástico, atóxico e transparente. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	3000
50	LINGUIÇA CALABRESA embalada a vácuo: Classificação / Características Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico- sanitárias adequadas. Não será permitido parasitos, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	150

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

51	MORTADELA DE FRANGO Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. A mortadela deve estar embutida adequadamente para assegurar uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios podem estar protegidos por substâncias gláceantes aprovadas junto ao órgão competente. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	150
52	OVOS Classe A, branco, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto e prazo de validade.	BANDEIJA	600
53	PEIXE TIPO MERLUZINHA esviscerado, sem barbatana, sem espinhas, sem amoníaco, congelado. Embalado a vácuo. Com data de acondicionamento não superior a 30 dias e validade mínima de 6 meses. Com certificado de qualidade e inspeção emitido por órgão competente.	KG	450
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, de procedência nacional, embalagem atóxica e termoselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade, lote, registro no órgão competente. Isenta de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas.	UND	100
55	QUEIJO TIPO MUSSARELA 1ª qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Deve apresentar cor e odor característicos. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. Apresentação: fatiado – 15 g cada fatia. Unidade de Fornecimento: gramas. Características Adicionais: produto apropriado para consumo humano. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	120
56	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO contendo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	50
57	SALSICHA de carne bovina/suína tipo hot-dog, com no máximo 2% de amido, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência com adição de água ou gelo no máximo de 10% com registro no SIF ou SISF, embalagem de 5kg.	KG	200

4 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

No prédio da Secretaria Municipal de Saúde - Rua Clementino Semente – Centro – Camocim de São Félix (PE).

5 – CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO

A entrega será feita de forma parcelada, em até 05 (cinco) dias da emissão da nota de fornecimento.

RELAÇÃO DOS PRODUTOS – ANEXO II

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR ESTIMADO	TOTAL
1	ACHOCOLATADO em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Embalagem de 400g. Em polietileno atóxico transparente ou leitosa.	UND	100	4,41	441,00
2	AÇÚCAR cristalizado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem de 1 Kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade.	KG	1000	2,84	2.843,33
3	ADOÇANTE ARTIFICIAL DE MESA dietético, líquido, à base de sacarina e ciclamato de sódio, água filtrada e etc. Em frasco de 100 ml devidamente lacrado.	UND	36	2,78	100,08
4	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, além de umidade máxima de 14% por peso, isento de contaminação de qualquer natureza, acondicionado em polietileno atóxico e impermeável, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	300	2,54	763,00
5	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 1 kg.	KG	950	5,28	5.019,17
6	AVEIA EM FLOCOS produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal para uma porção de 30 g: 4,3 g de proteínas, 2,2 g de gorduras totais, 17 g de carboidratos e 2,9 g de fibra alimentar. Embalada em polietileno atóxico, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	150	2,94	441,50
7	BOLACHA DOCE - Biscoito doce tipo Maisena, sabor chocolate obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Caixa com 20 unidades de 400g.	UND	800	3,87	3.096,00

8	BOLACHA SALGADA INTEGRAL – as bolachas deverão ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não deve estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionadas em embalagem primária plástica, transparente, envoltas por embalagem secundária de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo 420g.	UND	600	4,37	2.620,00
9	BOLACHA SALGADA <u>tipo cream cracker</u> - composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal com extrato de malte e fermento biológico acondicionado em pacotes c/ 400 g.	UND	800	3,57	2.853,33
10	CAFÉ PURO torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado (500 g) alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem contendo dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, selo de pureza ABIC.	UND	750	5,54	4.157,50
11	CANELA em pó, contendo 30 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	60	1,77	106,40
12	CANJQUINHA (xerém) de milho, grupo extra – subgrupo despeliculado – classe amarelo – tipo 1, Embalagem de 500g	UND	150	1,67	250,50
13	CEREAL INFANTIL “tipo mucilon®” sabor arroz e aveia, em sachê contendo 230 g do produto. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.	UND	36	4,44	159,96
14	CHÁ de Boldo do Chile, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200	2,75	550,67
15	CHÁ de Camomila, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200	2,73	546,67
16	CHÁ de Erva Doce, embalagem: caixa com 10 saquinhos, embalados individualmente, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200	3,07	613,33

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

17	COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAU) O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc nº276/2005. Fardo com 100 pacotes de 100 g.	kg	60	52,00	3.120,00
18	CONDIMENTO EM PÓ fino, homogêneo, destinado a temperar alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Moído, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	UND	50	0,80	40,17
19	Cravo da Índia, embalagem contendo 40g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	12	4,16	49,88
20	CREME DE LEITE UHT tradicional, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Caixa de 200g, embalagem tetrapack, 20% de gordura. Sem glúten.	UND	150	3,09	463,50
21	ERVILHA EM LATA produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2 g de proteína, 0,5 g de lipídios, 13g de carboidratos. Embalagem: lata de 280 g.	UND	100	2,36	236,33
22	EXTRATO DE TOMATE tradicional, contendo 190 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	150	1,89	283,50
23	FARINHA DE MANDIOCA fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integra de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	KG	200	4,46	891,33
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1 kg. Nesta deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.	KG	200	4,07	814,00

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

25	FEIJÃO, grupo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg	KG	900	8,40	7.560,00
26	FEIJÃO macassa grupo 2, branco, tipo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg.	KG	150	7,80	1.170,50
27	FEIJÃO PRETO TIPO 1 novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico com 1 kg, fardo com 30 kg.	FARDO	150	9,87	1.481,00
28	FERMENTO em Pó Químico, embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	10	2,71	27,10
29	FLOCOS DE MILHO pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em pte de plástico atóxico com 500 g.	UND	1500	1,51	2.270,00
30	LEITE Condensado, tradicional contendo no mínimo 395g, em caixa com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	120	5,43	651,60
31	LEITE de coco, contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	180	2,20	396,60
32	LEITE EM PÓ DESNATADO sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 20 g: 10 g de carboidratos, 6,9 g de proteínas, 107 mg de sódio, 500 mg de cálcio e 4,2 mg de ferro. Deve ser isento de gordura. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	375	6,19	2.321,25

33	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Características sensoriais. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 26 g: 10 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, sendo 4,1 g de gorduras saturadas, 96 mg de sódio e 237 mg de cálcio. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	750	6,03	4.525,00
34	MACARRÃO tipo espaguete vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima 13%. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	1200	2,51	3.012,00
35	MACARRÃO tipo parafuso Massa seca com ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	240	3,45	828,80
36	MAIONESE produto cremoso de emulsão estável, óleo em água preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gordura <i>trans</i> , podendo ser adicionado a outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Deve ser isento de acidez. Acondicionada em embalagem tipo sachê de 200 g	UND	60	2,57	154,00

37	MARGARINA VEGETAL COM SAL com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem: pote polietileno atóxico resistente com peso líquido de 250 g.	UND	600	2,35	1.408,00
38	MILHO amarelo para mungunzá – milho seco processado em grãos crus, inteiros para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujeiras, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, acondicionado em saco plástico resistente. A embalagem deve conter data de fabricação e validade do produto, contendo 500g	UND	200	1,56	312,67
39	MILHO VERDE preparo com vegetais selecionados, embalado em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso líquido de 280 g.	UND	100	2,50	250,00
40	ÓLEO DE SOJA obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Acondicionado em caixas de papelão reforçadas com 20 embalagens de 900 ml.	UND	500	9,34	4.671,67
41	PÃO FRANCÊS em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em matéria-prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, fermento, água e isento de impurezas e corpos estranhos. Deve ser crocante e produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso e amassamento. Acondicionado em sacolas plásticas claras, e atestando a data de fabricação.	UND	14000	0,38	5.320,00
42	SAL REFINADO, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado (pacote c/ 1kg).	KG	180	1,06	190,20
43	SUPLEMENTO NUTRICIONAL - Tipo @Nutren - deve conter 25 vitaminas e minerais, além de ser fonte de proteínas. Composição: leite em pó desnatado, maltodextrina, frutooligossacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas, corantes, aromatizante e emulsificante lecitina de soja e glúten.	UND	24	25,62	614,96

44	VINAGRE BRANCO fermentado acético de álcool, acidez 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico resistente com tampa inviolável hermeticamente.	UND	432	1,81	780,48
45	CARNE BOVINA MOÍDA de primeira, produto obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, congelada, com teor máximo de 10% de gordura. A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Deve apresentar-se em cor vermelho brilhante com aspecto e cheiro próprios. Produto acondicionado em pacotes de polipropileno reforçado com todas as especificações necessárias, inclusive data de validade e carimbo de inspeção emitido por órgão competente - embalagem de 500g.	UND	150	9,01	1.352,00
46	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE produto preparado com carne bovina tipo charque ponta de agulha, boa qualidade, de consistência firme, com cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deve ser entregue acondicionada em embalagem primária do fabricante (a vácuo) ou embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso e data de validade.	KG	200	36,06	7.212,67
47	CARNE BOVINA TIPO PATINHO Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Em bifes sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. A Carne bovina Tipo Patinho, fresca, deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser entregue embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso, datas do abate e entrega.	KG	1300	34,30	44.590,00
48	FÍGADO BOVINO víscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifes, aparados, congelados, separados por sacos de polietileno atóxico. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, com também, a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	800	11,93	9.541,33
49	FRANGO abatido, inteiro (sem cabeça, vísceras e pés). Proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial. De ser entregue acondicionado em filme PVC transparente ou saco plástico, atóxico e transparente. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	3000	9,13	27.380,00

50	LINGUIÇA CALABRESA embalada a vácuo: Classificação / Características Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico- sanitárias adequadas. Não será permitido parasitos, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	150	24,99	3.749,00
51	MORTADELA DE FRANGO Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. A mortadela deve estar embutida adequadamente para assegurar uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios podem estar protegidos por substâncias glaceantes aprovadas junto ao órgão competente. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	150	8,05	1.208,00
52	OVOS Classe A, branco, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto e prazo de validade.	BANDEIJA	600	13,40	8.042,00
53	PEIXE TIPO MERLUZINHA esviscerado, sem barbatana, sem espinhas, sem amoníaco, congelado. Embalado a vácuo. Com data de acondicionamento não superior a 30 dias e validade mínima de 6 meses. Com certificado de qualidade e inspeção emitido por órgão competente.	KG	450	22,31	10.039,50
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, de procedência nacional, embalagem atóxica e termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade, lote, registro no órgão competente. Isenta de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas.	UND	100	4,27	426,67
55	QUEIJO TIPO MUSSARELA 1ª qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Deve apresentar cor e odor característicos. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. Apresentação: fatiado – 15 g cada fatia. Unidade de Fornecimento: gramas. Características Adicionais: produto apropriado para consumo humano. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	120	34,83	4.179,20
56	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO contendo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	50	6,85	342,50
57	SALSICHA de carne bovina/suína tipo hot-dog, com no máximo 2% de amido, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência com adição de água ou gelo no máximo de 10% com registro no SIF ou SISP, embalagem de 5kg.	KG	200	10,96	2.191,33

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO III

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº ___/2021
---	-------------

Senhor Contratante,

Seguindo os ditames editalícios, apresento a Vossa Senhoria a nossa Proposta de Preços para o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2021**, que tem por objeto a **contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, destinados a Unidade Mista Nossa Senhora do Bom Parto.**

**EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PQUEUENO PORTE
(de acordo com o Anexo II do Edital)**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	ACHOCOLATADO em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Embalagem de 400g. Em polietileno atóxico transparente ou leitosa.	UND	100		
2	AÇÚCAR cristalizado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem de 1 Kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade.	KG	1000		
3	ADOÇANTE ARTIFICIAL DE MESA dietético, líquido, à base de sacarina e ciclamato de sódio, água filtrada e etc. Em frasco de 100 ml devidamente lacrado.	UND	36		
4	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, além de umidade máxima de 14% por peso, isento de contaminação de qualquer natureza, acondicionado em polietileno atóxico e impermeável, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	300		
5	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 1 kg.	KG	950		
6	AVEIA EM FLOCOS produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal para uma porção de 30 g: 4,3 g de proteínas, 2,2 g de gorduras totais, 17 g de carboidratos e 2,9 g de fibra alimentar. Embalada em polietileno atóxico, contendo 200 g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	UND	150		

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

7	BOLACHA DOCE - Biscoito doce tipo Maisena, sabor chocolate obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Caixa com 20 unidades de 400g.	UND	800		
8	BOLACHA SALGADA INTEGRAL – as bolachas deverão ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não deve estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionadas em embalagem primária plástica, transparente, envoltas por embalagem secundária de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo 420g.	UND	600		
9	BOLACHA SALGADA tipo cream cracker - composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, sal com extrato de malte e fermento biológico acondicionado em pacotes c/ 400 g.	UND	800		
10	CAFÉ PURO torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado (500 g) alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem contendo dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, selo de pureza ABIC.	UND	750		
11	CANELA em pó, contendo 30 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	60		
12	CANJQUINHA (xerém) de milho, grupo extra – subgrupo despeliculado – classe amarelo – tipo 1, Embalagem de 500g	UND	150		
13	CEREAL INFANTIL “tipo mucilon®” sabor arroz e aveia, em sachê contendo 230 g do produto. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.	UND	36		

14	CHÁ de Boldo do Chile, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200		
15	CHÁ de Camomila, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200		
16	CHÁ de Erva Doce, embalagem: caixa com 10 saquinhos, embalados individualmente, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	200		
17	COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAU) O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005. Fardo com 100 pacotes de 100 g.	kg	60		
18	CONDIMENTO EM PÓ fino, homogêneo, destinado a temperar alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Moído, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	UND	50		
19	Cravo da Índia, embalagem contendo 40g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	12		
20	CREME DE LEITE UHT tradicional, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Caixa de 200g, embalagem tetrapack, 20% de gordura. Sem glúten.	UND	150		
21	ERVILHA EM LATA produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2 g de proteína, 0,5 g de lipídios, 13g de carboidratos. Embalagem: lata de 280 g.	UND	100		
22	EXTRATO DE TOMATE tradicional, contendo 190 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	150		

23	FARINHA DE MANDIOCA fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilisima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem integrada de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	KG	200		
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1 kg. Nesta deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.	KG	200		
25	FEIJÃO, grupo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg	KG	900		
26	FEIJÃO macassa grupo 2, branco, tipo 1 de primeira qualidade. Embalagem de 1 kg.	KG	150		
27	FEIJÃO PRETO TIPO 1 novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico com 1 kg, fardo com 30 kg.	FARDO	150		
28	FERMENTO em Pó Químico, embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND	10		
29	FLOCOS DE MILHO pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em pte de plástico atóxico com 500 g.	UND	1500		
30	LEITE Condensado, tradicional contendo no mínimo 395g, em caixa com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	120		
31	LEITE de coco, contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	180		

32	LEITE EM PÓ DESNATADO sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 20 g: 10 g de carboidratos, 6,9 g de proteínas, 107 mg de sódio, 500 mg de cálcio e 4,2 mg de ferro. Deve ser isento de gordura. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	375		
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL instantâneo, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Características sensoriais. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 26 g: 10 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, sendo 4,1 g de gorduras saturadas, 96 mg de sódio e 237 mg de cálcio. Embalagem: papel metalizado, pesando 200 g. apresentar S.I.F.	UND	750		
34	MACARRÃO tipo espaguete vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima 13%. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	1200		

35	MACARRÃO tipo parafuso Massa seca com ovos, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	UND	240		
36	MAIONESE produto cremoso de emulsão estável, óleo em água preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gordura <i>trans</i> , podendo ser adicionado a outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Deve ser isento de acidez. Acondicionada em embalagem tipo sachê de 200 g	UND	60		
37	MARGARINA VEGETAL COM SAL com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem: pote polietileno atóxico resistente com peso líquido de 250 g.	UND	600		
38	MILHO amarelo para mungunzá – milho seco processado em grãos crus, inteiros para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujeiras, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, acondicionado em saco plástico resistente. A embalagem deve conter data de fabricação e validade do produto, contendo 500g	UND	200		
39	MILHO VERDE preparo com vegetais selecionados, embalado em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso líquido de 280 g.	UND	100		
40	ÓLEO DE SOJA obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Acondicionado em caixas de papelão reforçadas com 20 embalagens de 900 ml.	UND	500		

41	PÃO FRANCÊS em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em matéria-prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, fermento, água e isento de impurezas e corpos estranhos. Deve ser crocante e produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso e amassamento. Acondicionado em sacolas plásticas claras, e atestando a data de fabricação.	UND	14000		
42	SAL REFINADO, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado (pacote c/ 1kg).	KG	180		
43	SUPLEMENTO NUTRICIONAL - Tipo @Nutren - deve conter 25 vitaminas e minerais, além de ser fonte de proteínas. Composição: leite em pó desnatado, maltodextrina, frutooligossacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas, corantes, aromatizante e emulsificante lecitina de soja e glúten.	UND	24		
44	VINAGRE BRANCO fermentado acético de álcool, acidez 4%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico resistente com tampa inviolável hermeticamente.	UND	432		
45	CARNE BOVINA MOÍDA de primeira, produto obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, congelada, com teor máximo de 10% de gordura. A matéria-prima a ser utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Deve apresentar-se em cor vermelho brilhante com aspecto e cheiro próprios. Produto acondicionado em pacotes de polipropileno reforçado com todas as especificações necessárias, inclusive data de validade e carimbo de inspeção emitido por órgão competente - embalagem de 500g.	UND	150		
46	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE produto preparado com carne bovina tipo charque ponta de agulha, boa qualidade, de consistência firme, com cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deve ser entregue acondicionada em embalagem primária do fabricante (a vácuo) ou embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso e data de validade.	KG	200		

47	CARNE BOVINA TIPO PATINHO Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Em bifés sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. A Carne bovina Tipo Patinho, fresca, deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser entregue embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, peso, datas do abate e entrega.	KG	1300		
48	FÍGADO BOVINO víscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifés, aparados, congelados, separados por sacos de polietileno atóxico. Deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, com também, a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	800		
49	FRANGO abatido, inteiro (sem cabeça, vísceras e pés). Proveniente de estabelecimento com serviço de inspeção oficial. De ser entregue acondicionado em filme PVC transparente ou saco plástico, atóxico e transparente. Na embalagem deve conter o peso, data de processamento e data da entrega.	KG	3000		
50	LINGUIÇA CALABRESA embalada a vácuo: Classificação / Características Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico- sanitárias adequadas. Não será permitido parasitos, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	150		
51	MORTADELA DE FRANGO Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. A mortadela deve estar embutida adequadamente para assegurar uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios podem estar protegidos por substâncias glazeantes aprovadas junto ao órgão competente. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	150		
52	OVOS Classe A, branco, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto e prazo de validade.	BANDEJA	600		
53	PEIXE TIPO MERLUZINHA esviscerado, sem barbatana, sem espinhas, sem amoníaco, congelado. Embalado a vácuo. Com data de acondicionamento não superior a 30 dias e validade mínima de 6 meses. Com certificado de qualidade e inspeção emitido por órgão competente.	KG	450		
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, de procedência nacional, embalagem atóxica e termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade, lote, registro no órgão competente. Isenta de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas.	UND	100		

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

55	QUEIJO TIPO MUSSARELA 1ª qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Deve apresentar cor e odor característicos. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado. Apresentação: fatiado – 15 g cada fatia. Unidade de Fornecimento: gramas. Características Adicionais: produto apropriado para consumo humano. Na embalagem, deve conter o peso, datas de validade e de entrega.	KG	120		
56	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO contendo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	50		
57	SALSICHA de carne bovina/suína tipo hot-dog, com no máximo 2% de amido, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência com adição de água ou gelo no máximo de 10% com registro no SIF ou SISF, embalagem de 5kg.	KG	200		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

Declaramos que a validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias**, a contar da data da abertura da mesma.

Declaramos expressamente que, nos preços acima ofertados, estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao objeto contratado.

O prazo para entrega do objeto será de no máximo de **05 (CINCO) DIAS CORRIDOS** a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento Responsável da Prefeitura Municipal de Camocim de São Félix, para entregar o produto solicitado.

O pagamento deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da entrada das Notas Fiscais no protocolo da Tesouraria do órgão contratante, localizada na Praça São Félix, 20 – Centro – Camocim de São Félix (PE), e será realizado por meio de Cheque Administrativo ou Ordem Bancária e mediante crédito em conta corrente no domicílio bancário informado na proposta de preços.

Informamos ainda que a conta bancária da empresa é no Banco....., conta corrente nº....., agência....., e nosso telefone para contato é, fax..... e e-mail

Atenciosamente,

Cidade - UF, de de 2021.

Diretor ou Representante Legal – RG nº

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FELIX - GOVERNO MUNICIPAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º. DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (QUALIFICAÇÃO TRABALHISTA) – ANEXO IV

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 007/2021
---	-------------

....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF-MF nº, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

() Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Cidade - UF, ____ de _____ de 2021.

RAZÃO SOCIAL

CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FELIX - GOVERNO MUNICIPAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO – ANEXO V

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 007/2021
---	-------------

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio do seu representante legal, Sr(a) _____, portador(a) da carteira de identidade nº _____, expedida pelo _____, Declara sob as penas da Lei, que temos pleno conhecimento e preenchemos todos os requisitos para atendimento às exigências de Habilitação do Certame acima identificado, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas, conforme legislação pertinente.

Cidade - UF, _____ de _____ de 2021.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FÉLIX - GOVERNO MUNICIPAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO – ANEXO VI

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 007/2021
---	-------------

..... (nome da empresa), CNPJ nº....., (endereço completo), declara sob as penas da lei que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação na licitação em referência e está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Cidade - UF, _____ de _____ de 2021.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE
PROPOSTA – ANEXO VII**

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 007/2021
---	-------------

_____ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)..., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, doravante denominada LICITANTE, para fins do disposto no subitem 10.6.6 alínea “e” do Edital, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico Nº ___/2021, foi elaborada de maneira independente pela LICITANTE, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº ___/2021, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico nº ___/2021 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº ___/2021, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº ___/2021 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico nº ___/2021 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº ___/2021 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico nº ___/2021 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do MUNICÍPIO DE CAMOCIM DE SÃO FÉLIX - PE, antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Cidade - UF, _____ de _____ de 2021.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FELIX - GOVERNO MUNICIPAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – ANEXO VIII

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 007/2021
---	-------------

(NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ nº _____,
(ENDEREÇO COMPLETO) _____, declara, sob as penas da lei, que está enquadrada como _____, nos termos dos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e não tem nenhum dos impedimentos do § 4º do mesmo artigo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

OBSERVAÇÃO: A falsidade desta declaração caracteriza o crime previsto no artigo 299 do Código Penal (crime de falsidade ideológica), sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Cidade - UF, de de 2021.

Diretor ou Representante Legal – RG nº

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FELIX - GOVERNO MUNICIPAL

**MODELO DE DECLARAÇÃO EXPRESSA, DE QUE O SÓCIO OU DIRETOR
NÃO OCUPA CARGO OU
FUNÇÃO DE CHEFIA, ASSESSORAMENTO OU FUNÇÃO DE CONFIANÇA,
NO MUNICÍPIO DE CAMOCIM DE SÃO FÉLIX
- ANEXO IX**

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO	Nº 007/2021
---	-------------

_____, CNPJ nº _____,
sediado à

_____, declara, sob as
penas da lei, que nenhum dos seus proprietários /sócios / diretor / sócio-gerente
ocupa cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de
confiança no Município de Camocim de São Félix - PE.

Cidade – UF, _____ de _____ de 2021.

(Nome completo do declarante)

(Nº da Célula de Identidade)

(Assinatura do declarante)

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FÉLIX - GOVERNO MUNICIPAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2021 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2021 ANEXO X - MINUTA DE CONTRATO

Modalidade de Licitação PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 007/2021

CONTRATO Nº ____/2021

PROCESSO Nº ____/2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS E PERECÍVEIS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA _____.

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, o FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE **CAMOCIM DE SÃO FÉLIX**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº ____, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pela Secretária Municipal de Saúde, a Sra. ____, brasileira, casada, portador do CPF/MF sob o nº ____ e do RG nº ____ - ____/PE, e do outro lado a empresa _____, CNPJ ____, com sede na _____, neste ato representada pelo Sr(a). ____, CPF nº ____, doravante aqui denominado apenas **CONTRATADO**, tendo em vista a contratação, e ainda considerando o disposto na Lei nº 8.666/93 com suas posteriores modificações, têm entre si justo e acordado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO DO CONTRATO

Constitui objeto do presente contrato a **contratação de empresa(s) para fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, destinados a Unidade Mista Nossa Senhora do Bom Parto**, conforme especificações constante do Edital e a proposta de preços definitiva apresentada, a qual, independentemente da transcrição, faz parte deste instrumento, naquilo que não o contrarie.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

O valor deste contrato será de **R\$ ____ (____)**, conforme disposto na proposta de preços do Contratado, adjudicada pela Contratante.

Parágrafo Único – Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto deste Contrato correrão por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

4.03.02.01.10.302.0102.2151.3.3.9.30

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E FORNECIMENTO

O Contrato terá vigência a contar da assinatura deste instrumento, até o dia 31/12/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DAS PENALIDADES

A inexecução total ou parcial do objeto licitado sujeitará o Contratado às seguintes penalidades, assegurados o contraditório e a ampla defesa, na forma do art. 87 da Lei nº 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa, correspondente a 10% do valor total do objeto licitado;
- c) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e após 02 (dois) anos de sua reabilitação;

A indicação das penalidades de que trata esta cláusula é da exclusiva competência do Município, que tem a faculdade de escolha de qual deve ser aplicada em conformidade com a natureza e a gravidade da infração contratual e os eventuais prejuízos causados no município.

As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” podem ser aplicadas juntamente com a prevista na alínea “b” do mesmo subitem.

As multas serão calculadas considerando-se os dias consecutivos a partir do dia imediatamente subsequente ao do vencimento.

As multas impostas, após regular processo administrativo, serão descontadas dos pagamentos devidos pela Administração ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

Comunicada a ocorrência de infração que enseje a aplicação de multa especificada na alínea “b” e, decorrido o prazo de defesa sem que o Contratado se pronuncie ou se for considerada procedente a multa, o mesmo será notificado a recolher ao erário municipal o valor devido, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação pela autoridade competente.

Uma vez recolhida a multa e, na hipótese de o licitante lograr êxito em recurso que apresentar, o Contratante devolverá a quantia recolhida, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

O atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias, sem prejuízo da sanção prevista na alínea “c”, será considerado recusa, dando causa à rescisão do contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO

Constitui motivo para a rescisão do presente pacto, assegurado o contraditório e ampla defesa, a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666/93, desde que cabíveis à presente contratação, resguardadas as prerrogativas conferidas pela citada Lei, consoante o que estabelece o seu art. 58.

Parágrafo Único – As formas de rescisão contratual são as estabelecidas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações do Contratado:

- I) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, securitários, fiscais, comerciais, civis e criminais resultantes da execução do contrato;
- II) Garantir a qualidade do serviço, respondendo civilmente por quaisquer irregularidades que comprometam o bem fornecido;
- III) Realizar fornecimento dentro dos prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

É dever do Contratante efetuar os pagamentos devidos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

O Contratado fica obrigado a manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Fazem parte deste instrumento, como se transcritos estivessem, o Pregão Eletrônico nº ___/2021 e a Proposta Definitiva do Contratado, adjudicada pela Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Aplicar-se á a Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores, nos casos omissos a este contrato.

§ 1º - É competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, o Foro da Comarca De Camocim de São Félix, Estado de Pernambuco, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

§ 2º - E, para firmeza e como prova de assim entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente contrato em 03 vias de igual teor e forma, uma das quais se destina ao Contratado, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes Contratantes.

CAMOCIM DE SÃO FÉLIX (PE), __ de ___I de 2021.

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO



CAMOCIM DE SÃO FELIX - GOVERNO MUNICIPAL

**GIORGE DO CARMO BEZERRA
PREFEITOCONTRATANTE**

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

TRABALHANDO A SERVIÇO DO POVO